



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞİPSİ

2 su bardağı mısır unu
1 adet tavuk göğsü
5 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Pul biber

Tavuğu haşlayıp suyunu süzün ve daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Eterini bir çatal yardımıyla ince ince didikleyin.
Mısır ununu bir tencerede rengi değişene kadar kavurup suyla açın.
Tavuk suyunu ısıtıp içine mısır ununu ekleyin ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.
Bir taşım kaynatın.
Soğanı piyazlık doğrayıp ayrı bir tavada pembeleşene kadar kavurun.
Sarımsağı, salçayı, tuzu ve pul biberi ekleyip harmanlayın.
Soğanın yarısını tenceredeki mısır ununa ekleyip karıştırın.
Hazırladığınız şipsiyi geniş bir tabağa alıp üzerine kalan soğanı dökün.
Didiklenmiş tavuk etlerini de en üste yerleştirin.
Sıcak servis edin.

