



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞİPSİ

- 1 adet tavuk
- 2 adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 orba kaşığı tatlı toz biber
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 6 su bardağı et suyu
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır ve kemikleri ayrılarak didiklenir. Servis tabağına yerleştirilir. Diğer yanda ince kıyılmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine ince kıyılmış sarımsak atılır. Tuz ve toz biber eklenir. Bu arada süt, un ve et suyu başka bir kaptaki karıştırılır. Kavrulmakta olan soğanlı karışıma dökülür. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Daha sonra didiklenmiş tavuğun üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Çerkez Tavuğu için tıklayın](#)

[ML® Sulu Tavuk için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 09.12.2024