



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞİPSİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı çekilmiş ceviz içi
- 1 Tatlı Kaşığı pulbiber
- 1 Su Bardağı un
- 5 Diş sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Kahve Fincanı mısırözü yağı
- 1 Tatlı Kaşığı kişniş
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Adet soğan
- 7,5 Su Bardağı su
- 2 Adet tavuk but
- 1 Tatlı Kaşığı poy (baharat)
- 1 Adet Tavuk Göğüs Eti

Soğan ve sarımsakları kıyıp mısırözü yağında pembeleştirin salçayı ve pulbiberin yarısını ekleyip karıştırın su ve tuz ilave edin tavuk göğsünü ve butları ekleyip yumuşayınca kadar pişirin tavuğun deri ve kemiklerini ayırıp etlerini parçalayın tencerede kalan tavuk suyunu süzüp bekletin yağsız tavada unu kavurun cevizini ekleyip birkaç dk karıştırın poy, kişniş ve tuz ekleyip ateşten alın karışımı tenceredeki suya azar azar ekleyerek karıştırın pişirin bulamaç haline gelince ateşten alın tavuk etlerini servis tabağına alın bulamacıda üzerine gezdirin margarinde kızdırılmış pulbiberi üzerine gezdirin cevizle süsleyip servis yapın