



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİPSİ

1 bütün tavuk
4 baş kuru soğan
Tuz
2 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı pirinç
6 su bardağı su
Tuz
2 yemek kaşığı margarin
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pulbiber
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
6 adet patates
6 diş sarımsak
2,5 yemek kaşığı un
1,5 lt tavuğun haşlama suyu
1,5 lt su
1 yemek kaşığı kişniş

Tavuğun butlarını, kanatlarını, göğüs ve sırt kısımlarını parçalara ayırın. Derilerini soyup iyice yıkayın (kanatları soyamazsanız, ocakta ateşin üzerinde tütsüleyin). Etleri bir tencereye alarak, üzerlerine çıkacak kadar soğuk su ekleyin. Soyulmuş 4 baş soğanı bütün olarak tencereye ilave edin.En son tuz ekleyip haşlayın. Margarini ve salçayı bir tencereye koyun. Salça kavrulduktan sonra patatesleri ve sarımsakları ilave edip bir süre kavurun. Kavurma esnasında patatesler tencereye yapışmaya başlarsa, 1-2 kaşık et suyu ekleyebilirsiniz. Ardından suyu ve et suyunu tencereye ekleyin.Patatesler ezilmeye müsait bir hal alana kadar pişirin. 2,5 yemek kaşığı unu 1 kase soğuk suda ezin. Çorbanın suyundan kaseye 1-2 kaşık ekleyerek kasedeki suyu ılıtın. Ardından çorbayı devamlı karıştırarak kasedeki suyu tencereye ekleyin. Ara sıra karıştırmak suretiyle 10 dakika pişirin. Tuzunu ekleyip tencerenin altını kapatın. Çorba pişerken bulgur ve pirinci karıştırıp birkaç kez suyunu değiştirerek yıkayın.Yıkadıktan sonra su ve tuzla birlikte tencereye koyun. Tencereyi ocağa alın. Bulgurlar ve pirinçler sularını çektikten sonra tencerenin altını kapatın.