



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPSİ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Tavuk (Köy tavuğù) 1 Adet

Mısır unu 8 Çorba kaşığı

Sarımsak 2 Diş

Tereyağı 1 Çorba kaşığı

Karabiber

Pul biber

Hoğben (çimen otu)

Köy tavuğù parçalandıktan sonra suda haşlanır. Yarım saat kadar kaynadıktan sonra içindeki tavuk parçaları alınarak suyu tencerede bırakılır. Tavuk suyunun içine mısır unu katılarak koyulaşıncaya kadar karıştırılır. Haşlanmış olan tavuk parçaları içine koyup az daha kaynatılır (10 dakika). Eritilen tereyağı, karabiber, pul biber, hoğben (çimen otu) yakılıp üzerine sos olarak dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.

