



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİPSİ VE PASTA (YALOVA)

Yalova Sosyal Bilimler Dergisi

1 adet köy tavuğu (ayıklanmış, temizlenmiş)  
2 adet soğan  
2 baş sarımsak  
800 gr mısır unu (100 gr püre için geri kalan 900 gr Çerkez pastası için)  
100 gr buğday unu  
5 gr kişniş tohumu (Houben)  
40 gr tereyağı  
3 gr kırmızı toz biber  
15 gr pırpılçık (Çerkez tuzu, Çerkez salçası)  
Zeytinyağı 10 ml

Tavuk iyice yıkandıktan sonra derisiyle birlikte pişirilir.

Tencerede yarım çay bardağı zeytinyağında küçük doğranan soğanlar kavrulur ve Çerkez salçası ilave edilir.

Tavuklar orta ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

6-7 diş sarımsak Çerkez tuzu ve kişnişle havanda dövülüp tavuklara ilave edilir.

Ardından sıcak su ilave edilerek tavuklar iyice pişirilir.

Tavuklar pişince bir kaba susuz bir şekilde konur.

7-8 diş sarımsak ezilir ve pırpılçık ile birlikte pişen tavukların her yerine sürülür.

Tavukların piştiği salçalı suda şipsi yapılır. Bunun için 100 gr mısır unu, 100 gr buğday unu karıştırılır.

Topaklanmaması için biraz suyla, biraz da tenceredeki salçalı suyla sulandırılır.

Bu karışım tencerede kaynamakta olan tavukların pişirildiği salçalı suya yavaş yavaş ilave edilir.

Koyu boza kıvamında bir püre şeklinde pişirilir.

Ardından şipsi ile yenen mısır pastası yapılır.

Bir orta boy tencereye yarısına kadar su konulur.

İlyınca kalan 700 gr mısır unu azar azar ilave edilir ve karıştırılarak suyun aldığı kadar mısır unu, tuz ve tereyağı eklenerek, tencerede koyu muhallebi haline gelince altı kapatılır.

Tabağa şipsi sosu koyulup yanına da tavuğunu, bir kaşık da kenarına pastasından konularak da servis yapılır.

Bir tavada 30 gr tereyağı eritip, kırmızıbiberi koyup altı kapatılır.

Servis edilirken üzerine dökülür. Bu yemeğin bekletmeden sıcak tüketilmesi gerekir.

Not: Şipsi, genelde geçmişte düğün yemeği olarak yapılırken günümüzde özel tüm günlerde ve davetlerde yapılan Çerkez yemeğidir. Çerkez geleneklerinde sofrada oturma düzeni yaş grubuna göre kurulur ve sofranın merkezinde en yaşlı ve itibarlı kişi oturur. Şipsi yemeğinde tavuğun but bölümü misafirler içinde en yaşlı kişiye verilir. Bu kendisine duyulan saygıyı ifade etmek için yapılan bir gelenektir. Sos olarak tereyağı, pırpılçık ve toz biber kullanılması yerine özünde araşı kullanılabilir.