



## Şips

Şips



- 1 ədəd toyuq
- 1 ədəd quru soğan
- 1 litr süd
- 4 çorba qaşığı un
- 2 su stəkanı su
- 6 çorba qaşığı duru yağ
- 1,5 çay qaşığı duz
- Tərbiyəsi Üçün;
- 1 iri baş sarımsaq
- 1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
- 3 çorba qaşığı zeytunyağı
- 3 çorba qaşığı su
- Üzəri Üçün;
- 2 çorba qaşığı kərəyağı
- 1 çay qaşığı qırmızı marka bibər

- # Toyuq parçalara ayrılır. Tərbiyə vəsaiti olan, döyülmüş sarımsaq, qırmızı marka bibər, zeytunyağı və su qarışdırılır.
- # Tərbiyə toyuq parçalarına sürtülər, üzəri bağlı olaraq soyuducunun alt rəfində 2 saat gözlədilər.
- # İncə doğranmış quru soğan, 6 çorba qaşığı duru yağda şəffaflaşana qədər qovrulur, atəşdən alınar.
- # Üzərinə duz, 2 su stəkanı soyuq su və südün hamısı qoyular, qarışdırılır. Un əlavə olunur, əyrilik qala bilməyə qədər çırpılır.
- # Qarışıq orta qızdırmalı ocaqda davamlı qarışdıraraq çorba halına gələncə qədər bişirilər.
- # İçinə tərbiyədə gözlədilmiş, toyuq parçaları qatılır. Toyuqlar yumşalana qədər bişirilər.
- # Yemək xidmət qabına alınar, üzərinə qızarmış kərəyağı, marka bibər qarışığı gəzdirilər.

**Qeyd:** Şips bir Çerkez yeməyidir. Maramisa adı verilən misir unuyla hazırlanmış xəmir yoldaşlığında xidmətə təqdim edilir.