



Sips

Şips



- 1 poulet
- 1 oignon
- 1 litre de lait
- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 tasses d'eau
- 6 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1,5 cuillère à café de sel
- Pour le mélange ;
- Une grande tête d'ail
- 1 cuillère à café de poivre rouge flocons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe d'eau
- Pour la surface ;
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de poivre rouge flocons

Séparez le poulet en morceaux. Mélangez des ails battues, du flocon de piment rouge, de l'huile d'olive et de l'eau.

Mettez le mélange sur les morceaux du poulet, faites attendre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Faites cuire les oignons coupés en petit morceaux, dans 6 cuillères à soupe d'huile, puis retirez du feu.

Rajoutez du sel, 2 tasses d'eau froide, et le lait en entier. Mélangez l'ensemble. Rajoutez de la farine puis mélangez.

Faites cuire le mélange à moyenne température en mélangeant régulièrement jusqu'à qu'elle prend la forme d'une soupe.

Rajoutez les morceaux de poulet, et laissez cuire jusqu'à que les poulet se ramollissent.

Prenez le plat dans une assiette, versez du mélange de beurre et de flocon de piment rouge.

N-B ; Sips est un plat Cerkez. Le plat est servi en compagnie de la pâte appelé «maramisa»