



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Шипс

Şips



1 целая курица  
1 луковица  
1 литр молока  
4 ст.л. муки  
2 стакана воды  
6 ст.л. растит. масла  
1,5 ч.л. соли  
Для маринада:  
1 крупная головка чеснока  
1 ч.л. красного острого перца  
3 ст.л. оливкового масла  
3 ст.л. воды  
Залить сверху:  
2 ст.л. слив. масла  
1 ч.л. красного острого перца

- # Курицу разделить на части. Для маринада чеснок потолочь в ступке и смешать с водой, оливковым маслом и красным острым перцем.
- # Курицу замариновать, накрыть и поставить в холодильник на нижнюю полку на 2 часа.
- # Лук мелко порезать и пассировать в растит. масле до прозрачности, снять с огня.
- # Добавить соль, 2 стакана холодной воды и литр молока, перемешать. Затем добавить муку и взбить до однородного состояния.
- # Смесь поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до легкого загустения.
- # Добавить в смесь курицу и варить пока курица станет мягкой.
- # Выложить блюдо в сервисную тарелку и полить кипящим слив. маслом, в которое добавить красный острый перец.

Шипс- блюдо из Черкесса. Подавать с лепешками приготовленными из кукурузной муки имеющие название Марамиса.