

Gilnis

Malzemeler

Gilnis için gerekli malzemeler:

8 adet tavuk but

Hamuru için:

2 bardak su

1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Soslari için:

1 kase yogurt

2 kase tavuk suyu

2 baş sarımsak

1 1/2 tatlı kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı tereyağı

1/2 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Sekiz adet tavuk butu haşlanır. Aldığı kadar una, 2 bardak su ve 1 çay kaşığı tuz elenerek hamur yogurulur. Kivamina gelen hamur dinlendirildikten sonra dilimlenir. Hamur dilimi yuvarlanarak ince seritler haline getirilir. İnce seritler kesilip elle üzerine bastırılıp çekilerek acılır. 2 baş sarımsak ayıklanıp rondoda kıyılır. Haşlanan tavuk butları bir kaseye alınır. Hazırlanan hamur parçaları su eklenen tavuk suyunda haşlanır. Çekilen sarımsaklar 3 ayrı kaseye alınır, ilk kasedeki sarımsağa yagurdumuz eklenir. Bir yemek kaşığı tereyağında pul biber yakılır. İkinci kasedeki sarımsaklar tavuk suyuyla bulusturulur. Üçüncü kasedeki sarımsağa yogurt dokulur ve üzerine tereyağda yakılan biber koyulur. Soslar bir tepsiye yerleştirilir. Haşlanan hamurlar suzulup tepsiye yayılır ve üzerlerine haşlanan tavuklar koyulur.

Gilnis sunuma hazırdır...