

Sips Bahasta

Malzemeler

6 adet tavuk budu
2 su bardagi pilavlik bulgur
1 su bardagi koftelik bulgur
5 su bardagi su 1 su bardagi da tavuk suyu ilave edilebilir
sipsi (sosu) icin:
2 su bardagi sut
2 corba kasigi un
1 adet kucuk sogan ince ince dogranmis
yarim cay kasigi pulbiber
yarim cay kasigi kekik
kivama gore cok koyu olmayacak sekilde tavuk suyu ilave edilir
sarimsak sosu
6-7 dis dogulmus sarimsak
pul biber ve yag

Yapilisi

Ilk olarak tavuk budunu haslayin. Ardindan tencereye bulgur icin suyunu koyun kaynayinca icine biraz tuz atin ve ilk olarak pilavlik bulguru ekleyin. suyunu cekince koftelik bulguru ilave edin ve altini kapatın ozlesene kadar karistirin.ozlesince fotograftaki gibi tepsiye doseyin.
sips sosu icin: bir kabin icinde sut ve unu topak olmayacak sekilde mikserle cekin.tavanin icinde yagla sogani kavurun. bir su bardagi tavuk suyu ilave edin icine kaynayinca da sutlu karisimi karistirarak ilave edin.Pisene kadar karistirin.kivami cok koyu olmayacak koyu olursa tavuk suyu yine ilave edilebilir. biber ve kekiki de ekleyip altini kapatın.
sarimsak sosu: dogulmus sarimsaklar yag ve biberle kizdirilir. hazirladigimiz bulgurdan bahasta dan bir dilim tabaga koyun. Uzerine sips sosu ve sarimsak sosundan dokun tavukla beraber afiyetle yiyin..