שיפתה הינו שם למרק עם קציצות המבושלות ע"י קהילת יוצאי אזרבייז'אן הפרסית ומזרח טורקיה, בין ימת אורמיה לימת ואן.

רכיבים:

½ קילו בשר עוף טחון
½ קילו בשר בקר טחון
2 בצלים מגוררים
כוס אורז שטוף
1 ביצה
מלח, פלפל גרוס טרי
1 כף אבקת מרק עוף
2 כפות פפריקה מתוקה
1 שקית קמח מצה (250 גרם)
100 גרם מרגרינה חתוכה לקוביות קטנות

למרק:
1 ½ כוסות גרגירי חומוס מושרים בהרבה מים למשך לילה שלם
6 כוסות מים
1 כף אבקת מרק עוף
1 כף כורכום
100 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים למעט המרגרינה לתערובת אחידה.

2. יוצרים כ – 30 כדורים כשבמרכזו של כל כדור קובית מרגרינה אחת (לא להדק יותר מדי).
3. מסננים את גרגירי החומוס, משרים בסיר מלא מים, מרתיחים, מסננים שוב ושוטפים היטב.
4. מרתיחים בסיר את ששת כוסות המים עם אבקת המרק.
מוסיפים את גרגירי החומוס ומבשלים במשך שעה וחצי על אש קטנה.
5. מוסיפים את כדורי השיפתה, הכורכום והמרגרינה ומרתיחים.
6. מכסים חלקית ומבשלים כ – 4 שעות על אש קטנה מאוד או על פלטת שבת.