ÇERKEZ TAVUĞU

1 tavuk
14 bardak su
1 küçük baş soğan
1 küçük baş havuç
1/2 çorba kaşığı tuz
375 gr. iç ceviz (3 3/4 bardak)
Soğan
3 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı kırmızı biber
3 küçük dilim bayat francala
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencere içine ölçülere göre su, soyulmuş soğan, kazınmış bir havuç, tüyleri yolunmuş içi temizlenmiş tütsülenmiş ve yıkanmış bir tavuk konularak tencere ateşe oturtulur. Su ısınınca, üzerindeki köpükler delikli kepçeyle alınır ve atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır, tavuk yumuşak bir duruma gelinceye kadar pişirilir. Tencere ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Tenceredekiler ılınınca tavuk tencereden çıkarılır, kemikleri ayrılır, etleri yarım parmak büyüklüğünde parçalara doğranır. Diğer taraftan cevizler ayıklanır, et makinesinin ince dişinden bir defa çekilir (Et makinesi yoksa havanda da döğülebilir). Sonra bu cevizlere, doğranmış soğan, suda ıslatılıp sıkılmış ve ufalanmış 3 küçük dilim fırancala, kırmızı biber ve tuz ilâve edilerek hepsi biribirine iyice karıştırılır. Bu iş bitince ya yeniden makinede çekilir ya da havanda döğülür; böylelikle cevizlerin yağı çıkmış olur. Bu yağ süzülerek bir kahve fincanına alınır, cevizler de tencereye konulur. İçinde cevizler bulunan bu tencereye ılık tavuk suyu boşaltılır ve telle iyice vurulur. Cevizler tavuk suyunda iyice hallolunca, bunun yarısı, parçalara ayrılan tavuklara ilâve edilir ve iyice karıştırılarak tavuk parçalarına yedirilir. Tavuklar servis tabağına konur, muntazam olarak dizilir ve üzerlerine bir yana bırakılan ceviz salçasının artan yarısı dökülür ve bunun üzerine de fincandaki ceviz yağı gezdirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10060 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:seksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:19