ÇERKEZ TAVUĞU

Vedat Başaran

1 adet tavuk
250 gr. ceviz
½ bayat ekmek
2 tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
2 tatlı kaşığı toz karabiber
1 tatlı kaşığı kişniş
3 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
2 diş sarmısak
1 adet kuru soğan
¼ demet maydanoz
1 adet havuç

Tavuğun but kısımlarını kesip ayırın. Havucu soyup doğrayın. Soğanı dörde bölün, maydanozun saplarını kesin. Butlarını ayırdığınız tavuğu soğan, havuç ve maydanoz sapları ile birlikte geniş bir tencereye koyup, yeterli su ilave ederek orta ateşte 40 dakika pişirin. Kabuklarını ayırıp bayat ekmeği dilimleyip sütle ıslayın. Haşlanan tavuğun üzerinde biriken köpükleri almayı da ihmal etmeyin.
Sütle ısladığınız ekmekleri, azar azar alıp iyice sıkın. Ceviz ve acısız kırmızı toz biber katarak öğütün. Sarmısakları, havanda dövün. Haşlanan tavuğu, bir tabağa alıp soğumaya bırakın. Öğüttüğünüz cevizli karışımı, çok hafif ateşte ezerek ısıtın. Bir tülbendin içine koyup, cevizin yağını iyice sıkıp, çıkarın. Tekrar ısıttığınız kaba koyup 3 kepçe tavuk suyu katarak karışımı inceltin.
Ocağı yakıp, tuz, karabiber, kişniş ve dövülmüş sarmısağı ilave edin. Suyunu çekip koyulaşınca, yarım bardak süt katıp 2 - 3 dakika daha kaynatın. Ocağı söndürüp ılınmasını bekleyin.
Haşlayıp, soğumaya bıraktığınız tavuğun etlerini kemiklerinden ayırıp didikleyin. Tuz ve karabiber ekip, ılınan sosu üzerine dökün. İyice karıştırıp bir tabağa koyun. Sıktığınız cevizlerin yağını üzerine gezdirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116347 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:lezzet yolu • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:54