ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk
1 baş soğan
1 adet havuç
Tuz
Salça için:
3 bardak ceviz içi
1 baş soğan
3 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı kırmızı biber
3 dilim bayat ekmek
Tuz

Büyük bir tencere alın. İçine 14 bardak su, soyduğunuz bir baş soğan, kabuklarını iyice kazıdığınız bir havuç ve tavuğu koyun ve kaynamaya bırakın. Bir süre sonra, tencerenin üstünde oluşan köpükleri alın ve tencereyi kapatıp, tavuk iyice yumuşak bir hale gelincğye kadar pişirin.
Piştiğine emin olunca tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Tavuk el değecek hale geline kemiklerini çıkarıp, etleri yarım parmak büyüklüğünde parçalara ayırın.
Bu bitince başka bir kapta cevizlerin yağım çıkarın. (Çıkan bu yağı atmayın, birazdan lazım olacak). Sonra 3 bardak tavuk suyunu, azar azar dökerek cevizlerle karıştırın, bir taraftan da pasta teli ile dövün. Tenceredeki sıvı koyulaşıp salça halim alınca bunu, daha önce küçük küçük böldüğünüz tavuklara ilave edin ve iyice karıştırın. Sonra hepsini servis tabağına koyup, düzgün bir şekil verin. Artan cevizli salçayı üstüne dökün. Bir fincana koyup ayırdığınız ceviz içinin yağım da ilave edin. Çerkez tavuğunuz, servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:126317 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:mürsel • indirme tarihi:20.04.2024 - 11:38