



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk
2 çorba kaşığı sıvı yağ
5 ince dilim ekmek (bayat)
3 su bardağı ceviz içi
8 diş sarımsak
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı kırmızı biber

Yıkayıp hazırladığınız tavuğa 3 su bardağı su ve tuz ekleyerek kısık ateşte, 35-40 dakika pişirin. Kemiklerini ayırın, etini lif lif ayırarak ince ince didin. Servis tabağına düzgünce yerleştirin. Sarımsak, ekmek içi ve cevizi küçük küçük doğrayarak, 3 su bardağı tavuk suyu ve karabiberle karıştırın. Dilitmiş tavuk etinin üzerine bu karışımla kaplayın. Yağın içine kırmızı biberi ekleyerek eriyene kadar ısıtın. Hazırladığınız yağı tavuğun üzerine dökerek servis yapın.