



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 Adet küçük tavuk
1 Su bardağı yoğurt
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı mayanoz
1 tutam dereotu
yarım çay bardağı sıvıyağ

İlk işlem olarak tavuk haşlanır, derisi ve kemikleri bir kenara ayrılır. Tavuğun beyaz kısımları didiklenir, dövülmüş ceviz, tavuğun üzerine serpilir, mayonez katılır. Dövülmüş sarımsakla yoğurt çırpılır. İnce kıyılmış dereotu ve yoğurt diğer karışımın üzerine dökülür, karıştırılır. Üzeri dereotu ve cevizle süslenir, sıvıyağ gezdirilir, sofraya getirilir.

[ML® ŞİPS için tıklayın](#)