



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 ince tavuk
1 bas soğan
1 bas havuç
3 su bardağı dolusu iç ceviz
3 büyük dilim bayat ekmek
Tuz-kırmızı biber
1-2 diş sarımsak

Temizlenmiş ve yıkanmış tavuğu dörde bölünmüş soğan, havuç ve yeterince suyla birlikte ateşe koyun. Kaynamaya başlarken üzerindeki köpüğü alın. Bir kasık tuz katıp kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Atesten indirin ve ilimaya bırakın.

Tavuğu tencereden çıkartın. Kemiklerini ve derisini ayırın. Etleri de iri parçalara bölün.

Cevizleri bir kere et makinasında çekin. Ekmeklerin kabuklarını çıkartıp islatın ve suyunu sıkarak azar azar çekilmiş cevize katin. 1-2 diş dövülmüş sarımsak, dilediğiniz kadar kırmızıbiber ve tuz koyun. Tekrar makineden geçirin. Akan yağları bir fincana toplayın.

Ceviz içine, azar azar tavuk suyunu katıp tahta kasıkla karıştırın. Koyu bir boza kıvamına gelen salçanın yarısını tavuk etleriyle karıştırın. Uzun bir servis tabağına yerleştirin. Üzerini de kalan salçayla kapatın. Ceviz yağı gezdirip maydanoz yapraklarıyla süsleyin.