



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

Besili bir tavuğu yeterince haşlayıp süzdükten sonra soğumaya bırakınız. Sonra etlerini ayırıp tabağa koyunuz. Ayıklanmış ve sağımlarından kuru cevizi döverek yağını bir kaba çıkarınız. Posayı tekrar havana koyup bayat ve nemli biraz ekmek içi ilâvesiyle iyi dövünüz. Sonra tavuğun suyu ile koyuca haleledip tuzunu da karıştırıp tabaktaki etin üzerine geçiriniz ve sonra çıkardığınız ceviz yağını üstünde gezdirip servis yapınız.

Not: Tavuk yerine besili bir hindi de olur. Bunun dikkat olunacak yönü tavuk çok semiz olacağı gibi ceviz de yeni olup, eski ve acı olmamalıdır. Cevizi döerken ekmeğe boğmayıp kararını açmamalıdır. Sonra koyu boza kıvamında olacak şekilde tavuğun suyu ile sulandırılmalıdır. Bunun için de cevizin incir çekirdeği gibi görülecek biçimde dövülmesi gerekir.