



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk  
500 gr. ceviz içi  
250 gr. bayat ekmeğ  
Bir demet maydanoz  
Tuz  
Biber  
Karabiber

Ceviz içi iki defa et makinesinden geçirilir. 10 dakika evvel ıslatılmış ekmeğin 1/2'si sıkılarak biraz kırmızı biberle cevize ilâve edilir. Tekrar geçirilir. Çekme esnasında cevizin bıraktığı yağda iki kaşık kadar ayrıldıktan sonra tekrar çekilerek ekmeğ ilâve edilir. Biraz tavuk suyu konularak boza kıvamına getirilmiş haşlanmış tavuk eti ince ince didiklenir. Servis tabağına konur. Tuz, karabiber serpilir. Hazırlanan ceviz salçası üzerine dökülür. Ayrılan yağ gezdirilerek dökülür. Maydanozla süslenir.