



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

<https://www.bakpilic.com.tr>

Bakpi Piliç eti (haşlanmış) 500 g
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Kabuksuz beyaz ekmek 2 dilim
Süt 100 ml
Dövülmüş ceviz içi 150 g
Toz kırmızıbiber
Tavuk suyu tablet 250 ml

Haşlanmış ve soğumuş Bakpi Pilicin kemiklerini çıkardıktan sonra etlerini elinizle didikleyerek iri parçalara bölüp, bir karıştırma kabına koyun. Tuzlayın ve biberleyin. Ekmek içlerini derin bir tabağa koyup süt ile ıslatın. İyice ıslandıktan sonra sıkarak sütünü süzün. Ceviz içinin yarısını küçük bir tencereye koyun. Üzerine istenilen miktarda kırmızıbiber ilave edin. Çok ağır ateşte sürekli karıştırarak yağın bırakması için ısıtın. Isınmış cevizleri çift katlı bir tülbentin içine koyarak kuvvetlice sıkın ve yağın akıtın. Ceviz yağın bir kenarda saklayın. Yağın aldığınız ve kalan ceviz içleri ile ıslanıp sıkılmış ekmeği karıştırıp, robottan geçirin. Tuzunu ilave edip bir çırpma teli ile iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek azar azar tavuk suyunu ekleyin. Sosu bir kenarda bekletin (arzuya göre sosa dövülmüş sarımsak ve kırmızıbiber de eklenebilir). Tavuk parçalarının üzerine sosunu dökün ve bir kaşıkla tavukların iyice sosa bulanmasını sağlayın. Çerkez tavuğunu bir servis tabağına aktarın. En üste de önceden hazırladığınız ceviz yağın gezdirin. Bütün ceviz içleri ile süsleyerek servis yapın.