ÇERKEZ TAVUĞU

Necip Usta

1 adet orta boy tavuk
4 dilim, 1 santim kalınlığında kabuksuz beyaz ekmek
1 su bardağı süt
400 gram ceviz içi, sarı renkte
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
2,5-3 su bardağı kaynamış tavuğun suyu

1) Tavuğu haşlayıp bir tabağa çıkarınız.
2) Ekmek içlerini bir kaba koyup sütü ilâve ederek ıslayınız.
3) Cevizi ince et makinesinden iki defa çekip yarısını küçük bir tencereye koyup üzerine kırmızıbiberi ilâve ediniz.
4) Gayet ağır ateşe koyup bir tahta kaşıkla 3 dakika karıştırıp yağını bırakması için ısıtınız.
5) Sonra çift katlı bir tülbentin içine koyarak elinizle kuvvetlice sıkarak yağını akıtarak saklayınız.
6) Kalan ceviz içini ve sıkarak suyunu aldığınız ekmeği tenceredeki ceviz içine ilâve ediniz. Bir kere karıştırıp tekrar makineden geçiriniz.
7) Tuzunu da ilâve ederek, ağaç bir kaşıkla veya bir çırpma teliyle iyice karıştırınız ve 3 bardak tavuk suyunu azar azar yediriniz.
8) Tavukların kemiklerini çıkardıktan sonra, etlerini elinizle ince ince dilimleyip, tevzi tabağına diziniz.
9) Üzerine muntazam olarak sosunu döküp, sosun üzerine yağını gezdirerek servis yapınız.

Not: Sosun kıvamı ne sulu ne de koyu olmalıdır. Sosun tam ortasına bir çay kaşığı dikiniz. Kaşık ağır ağır devrilirse kıvamı tam demektir. Devrilmezse biraz daha tavuk suyu ilâve ediniz.

© lezzetler.com tarif no:80286 • adı:ÇERKEZ TAVUĞU • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:35