



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAVUK (ÜSKÜP MAKEDONYA)

1-1,5 kg'lık tavuk
1 adet pırasa
1 adet havuç
1 küçük kereviz
1 adet soğan
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı tuz
20 su bardağı su
2 dilim ekmeğin içi
1/2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
250 gr külte ceviz içi
İkiye bölünmüş 4 adet ceviz içi
1/2 kahve kaşığı kırmızı biber
200 gr çery domates

Büyük bir tencereye 20 bardak su, tavuk, pırasa, havuç, kereviz margarin, soğan, defne yaprağı ve 1 çorba kaşığı tuzu koyarak harlı ateşte kaynatınız. Su kaynar kaynamaz ateşin altını kısarak ağır ateşte tavukları 2-2+1/2 saat pişiriniz. Tavuklar pişince tenceredeki suyu bir süzgeçten geçirerek süzüp kenara koyunuz. Haşlanmış sebzeleri atıp, tavuğu ayrı bir tabağa alınız.

Sosu için bir kapta ekmeğin içini sütle ısıtınız. Bir başka tencerede çekilmiş külte cevizin yarısı ile kırmızı biberi karıştırarak ağır ateşte 3-4 dakika ısıtınız. Isıtılmış ceviz ve biber karışımını bir tülbente alıp sıkarak, cevizin yağın bir küçük kaba çıkarınız. Sütle ıslatmış olduğunuz ekmeğin içlerini sıkıp geri kalan ceviz ve tuzla birlikte bir kaba koyup tülbente kalmış olan malzemeyi de ekleyerek, yumurta teliyle iyice çırpınız. Başlangıçta süzmüş olduğunuz tavuk suyundan 1+1/2 su bardağı alıp çırpıya devam ederken bu sosa yediriniz. Tavuğun derisini ve kemiklerini ayıklayınız; parçalarını ince olarak dilimleyip servis tabağına yerleştiriniz. Üstüne sosu ve külte ceviz yağın dökünüz. İkiye bölünmüş ceviz içleriyle ve çery domatesle süsleyip soğuk olarak servis ediniz.