ÇERKEZ TAVUĞU

1 kg tavukgöğsü, derisi alınmış ve kemiksiz
4 fincan su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 doğranmış soğan
2 diş kıyılmış sarımsak
3 yemek kaşığı kırmızıbiber
1/2 çay kaşığı Arnavut biberi
3 fincan ceviz
2 ila 3 dilim beyaz ekmek, kabuğu ayrılmış, ıslatılıp suyu sıkılmış
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz ve biber
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

Tavuk, tuz ve suyu bir tencereye koyup orta-yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 25-30 dakika boyunca veya tavuk iyice pişip yumuşak bir kıvama gelene dek pişirin. Haşlanan tavuğu ayrı bir yere alıp, suyunu ayırıp kenarda soğumaya bırakın. Tavuk soğuyunca, elinizle didikleyin. 3 yemek kaşığı zeytinyağını bir sote tavasında, orta ateşte ısıtın. Zeytinyağına soğanları ekleyip 3-4 dakika öldürün. Sarımsak, kırmızıbiber ve Arnavut biberini ekleyip 2 dakika daha soteleyin. Soğuması için kenara alın.
Soğanlı karışımı, ceviz, ekmek, limon suyu, 2 fincan haşlama suyu, tuz ve karabiberle blender veya mutfak robotundan geçirin. Hafif pürüzlü kalana kadar işlemden geçirin. Geniş bir kaseye alın. Didiklenmiş tavuğu cevizli sosun içine ekleyin. Baharatlarını ayarladıktan sonra çok kuru kaldıysa biraz daha haşlama suyu ilave edin. Servis tabağına alıp, üzerini çatalın ucuyla düzeltin.
Geri kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağına kırmızı toz biber ekleyin ve orta ateşte yağ kıpkırmızı olana dek, 1 ila 2 dakika ısıtın. Tavuğun üzerine yağ gezdirin, doğranmış maydanozla süsleyip sıcak olarak veya oda sıcaklığında servis edin.



© lezzetler.com tarif no:104855 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:36