



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

İri 1 tavuk (1200-1500 gr'lık)
14 bardak su
1 baş orta büyüklükte soğan
1 körpe havuç
yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı tuz
Sos için:
400 gr ceviz içi
1 büyük soğan
3 dilim küçük bayat ekmek
3+1/4 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Tavuğun tüyleri yolunup, içi temizlendikten sonra tütsülenir ve bol suda iyice yıkanır. Tavuk içinde soğan, havuç, maydanoz ve 14 bardak su bulunan büyük bir tencereye konur. Tuz ilave edildikten sonra orta ateşte pişilmeye başlanır. Suyun ısınması yüzeyde belirecek köpükler kevgirle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı örtülür ve tavuk 2-2,5 saat kadar hafif ateşte haşlanır. Tavuk pişince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Sos için ceviz içi havanda iyice dövülür veya çok ince dişli bir kıyma makinesinden üç defa geçirerek kıyılır. Bayat ekmek dilimleri suda ıslatıldıktan sonra, sıkarak suyu süzülür. Suyu süzülmüş ve ufalanmış ekmek dilimleri ile kıyılmış ceviz içi ve rendelenmiş soğan bir kaba konulur. Tuz ve kırmızıbiberi de üzerine serptikten sonra, karışım iyice harmanlanır ve iki defa makineden geçirilir. Bu işlem sırasında cevizin yağı çıkar. Bu yağdan yarım bardak kadar süzerek alınır. Çıkan yağ yarım bardaktan fazlaysa, sadece yarım bardak kadar alınır, kalan karışımın içinde bırakılır. Sonra kaşıkla karıştırarak azar azar 3 1/4 bardak tavuk suyu katılır. Ceviz içi topak topak kalıyorsa, tavuk suyu içinde iyice dağılmıyorsa, karışımı birkaç defa ince delikli süzgeçten geçirilerek ceviz içi tavuk suyunda iyice dağıtılır. Diğer yanda soğumuş olan tavuğun eti iyice ufak parçalara bölünür. Sonra sosun yarısı ile tavuk parçacıkları iyice karıştırılır ve kayık biçimindeki servis tabağına dökülür. Üzerine sosun diğer kalan kısmı da döküldükten sonra, daha önce alınmış olan ceviz yağı gezdirilerek dökülür. Ceviz yağıyla süsledikten sonra, Çerkez tavuğu servise hazırdır.



Fotoğraf "gezgin kız" tarafından gönderildi. 27.06.2018