



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 bütün tavuk
2 dilim ekmek
1 büyük baş soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı dolusu biber salçası
1 orta boy patates
5-6 diş sarımsak (arzuya göre daha da fazla olabilir)
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
Tuz
Kişniş
Kırmızı toz biber

Soğanı biber salçasıyla biraz kavuralım. Tavuk parçalarının bütün halinde içine karıştırıp biraz bu şekilde de kavuralım. Bolca kaynar suyu katalım ve bu şekilde etler pişene kadar pişirelim (içine sarımsak da atabilirsiniz) soğuduktan sonra etler sudan çıkarılıp didiklenir. Bir bütün tavuk kullanıldıysa iki dilim ekmek içi tavuğu pişirdiğimiz suyla ıslatılır. Bir haşlanmış patates ve ıslatılmış ekmek karıştırılır. Ceviz, sarımsak, kişniş, tuz, ekmek, patates, karışımı robota konup karıştırılır (Karışımın içine 2 su bardağı tavuk suyundan koyabilirsiniz) Bu karışım kaseye alınıp içine didik-lenmiş tavuk etleri konur ve harmanlanır. Üzerine biberli kızdırılmış yağ gezdirilir.