



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ÇERKEZ TAVUĞU

### MALZEME:

Tavuk 1 adet  
Ceviz içi 1 kg.  
Kurutulmuş kırmızı biber 5 adet  
Sarımsak 4 diş  
Ekmek içi 4 dilim  
Kişniş 2 tatlı kaşığı  
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı  
Tavuk suyu 6 su bardağı  
Tuz

### YAPILIŞI:

1. Tavuk temizlenir, tütsülenir, yıkanır, haşlanır, kemiklerinden ayrılır, didilir.2. Kurutulmuş biberler haşlanır, çekirdeklerinden ayrılır. 3. Bir miktar ceviz içi, biberler, sarımsak ve ekmek içi kıyma makinasından birlikte geçirilir. 4. Kalan ceviz de kıyma makinasından geçirilir, sıkılarak yağı bir fincana alınır. 5. Kıyma makinasından geçirilen bu karışıma soğuk tavuk suyu ve tuz ilave edilir, karıştırılır. 6. Didilmiş et servis tabağına alınır, üzerine bu karışım dökülür, fincana alınan ceviz yağı da üzerine gezdirilir.