



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.