



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet bütün piliç
3 su bardağı su
8 diş sarımsak
5 ince dilim bayat ekmek
3 su bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz

Bütün piliç'i yıkayıp bir tencereye alın. Tuzu ve 3 su bardağı suyu ilave edip kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin.

Pilici tencereden alıp, etlerini kemiklerinden sıyırın. Etleri tel tel ayırın ve geniş bir kaba alın.

Sarımsakları soyun. Ekmek dilimlerinin kenarlarını bıçakla keserek çıkartın, içini ufalayın. Cevizi dişe gelecek şekilde çekin. Ekmek içi ve sarımsak dişlerini robotta ezin. Tencerede kalan piliç suyu ve karabiberi ekleyerek karıştırın.

Hazırladığınız sosun 3/4'üne tel tel ayırdığınız piliç etini ilave edip iyice karıştırın.

Çerkeztavuğunu servis tabağına alın. Sosun geri kalan kısmını karışımın üzerine dökün, spatula ile düzeltin. Sıvıyağı tavada kızdırıp, kırmızı tozbiberi ilave edin. Çerkeztavuğunun üzerine gezdirip sıcak servis yapın.
