



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

Bir tavuk
400 gr ceviz içi
Bir ekmek içi
Sarımsak
Tuz
Karabiber

Tavuğu haşlayın, suyunu atmayın. Etlerini didikleyin, ondan sonra cevizi ezip, ekmek içini de ufalayın ve bunları tavuk suyu ile karıştırın. Sarımsağı ezip onu da ekleyin daha sonra tuz ve karabiberini katın. Tuzu az koymaya özen gösterin yoksa ceviz fazlasını kaldırmaz çok tuzlu olabilir. Bu malzemeyi tavuğun üstüne döküp karıştırın. İstenirse üstüne kırmızı biber süs olarak serpilebilir.