



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABAZA TAVUĞU (AKÇAKOCA DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tavuk 1.5 Kg
Orta boy 2 tane kuru soğan
2 bardak ceviz içi
Pasta (mamursa) 1 dilim
Abhaza tuzu 1 Tatlı Kaşığı
3 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
8 Su Bardağı sıcak su

Soğan ince kıyılır, yağ ile kavrulur. Parçalanmış tavuklar içine atılır ve suyu çektilir.
Sıcak su ilave edilerek pişirilir.
Cevizler dövülür ya da ezilir.
İçine soğuk pasta ve acıka konularak yoğrulur.
Yağı alınmış karışım tavuk suyu ile sulandırılarak bulamaç haline getirilir.
Üzerine ceviz yağı gezdirilir.

