



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKUTIJ (ÇERKES TAVUĞU)

1 adet tavuk
3 diş sarımsak
250 gr ceviz
Yarım bayat ekmek
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tutam kırmızı biber

Orta boy bir tavuk temizlenip, yıkanır ve yarım saat kadar pişirildikten sonra bir kepçe ile alınarak soğumaya bırakılır. Diğer tarafta bayat ekmek içi, dövülmüş cevizin 4/3'ü ve sarımsak karıştırılır. (Blender kullanılabilir) Soğumuş olan tavuğun suyundan iki su bardağı kadar bu karışıma atılarak tekrar karıştırılır. Soğuyan tavuğun derileri çıkarılır ve etleri çok küçük olmayan parçalar halinde kemiklerinden ayrılır. Malzemeye, yeteri kadar su ilave edilir ve didiklenmiş tavuk ile karıştırılır (eğer malzeme çok katı olursa, yarım bardak daha tavuk suyu ilave edilebilir). Bir servis tabağına konulur, üzerine kalan ceviz iri taneli olarak serpilir. Daha sonra çok hafif kızdırdığımız zeytinyağı ile kırmızı biber karıştırılıp, şekilli bir biçimde tavuğun üzerine dökülür.