



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKES TAVUĞU

1 bütün Lezita Grill Piliç
5 su bardağı su
1 büyük kuru soğan
2 defne yaprağı
3-4 top karabiber
1 su bardağı ceviz içi
4 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2-3 diş sarımsak
Tuz, karabiber

Pilici tencereye alın. Üzerine suyunu ekleyin. Soyulmuş 1 bütün soğan, defne ve karabiber toplarını ilave edip pilicin etleri tamamen yumuşayana kadar haşlayın. Pilici sudan alıp süzgece geçirin. Haşlama suyunu süzün. Piliç soğuyunca derisini ve kemiklerini ayırın. Etlerini bir kabın içine elinizle tel tel ayırın. Cevizleri kıyıp bir kaba alın. Ekmeği tavuk suyu ile ıslatıp sıkın ve cevizle ilave edin. Ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi ilave edip karıştırın. Tavuk suyundan azar azar ekleyerek boza kıvamını alana kadar el blendır ile karıştırın.

Tel tel ayrılmış tavuk etlerine sosun yarısından çoğunu ekleyip karıştırın. Karışımı servis tabağına alıp üzerine kalan sosu dökün. Sosunu çekene kadar 2 saat bekletin. Arzuya göre üzerine toz biberle kızdırılmış yağ gezdirip veya pul biber serpip servis yapın.

