



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU (BİLECİK)

Sevim Eser

- 1 adet bütün tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 5 su bardağı su
- Üzeri için:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Cevizli harç için:
- 1 su bardağı ceviz
- 3 diş sarımsak
- 4 dilim bayat ekmek içi
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz kişniş

Tavuğu haşlarken içine tane karabiber, limon suyu ve kuru soğan eklenir.

Suyun berrak olması için çıkan köpükler alınır.

Pişen tavukların bir kısmı ince ince koparılıp macun haline gelene kadar robottan geçirilir.

Tavuğun kalan kısmı da servis için üzerine konmak üzere didiklenir, kenara ayrılır.

Ceviz harcı hazırlamaya başlanır: Sarımsak ve ceviz havanda dövülür, bayatlayan ekmek içlerini tavuk suyunda yumuşatılır, tuz ve kişnişle birlikte cevizli karışıma eklenir.

Tüm malzemeler boza kıvamına getirilir. Tel tel ayrılan tavuk eti cevizli karışıma eklenir.

Sos olarak hazırlanan tereyağı ve toz kırmızıbiber karıştırılıp üzerine eklenir.

