



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU (DÜZCE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 adet baget tavuk
1 parça tavuk göğsü
2 bardak iç ceviz
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kişniş
2 adet ekmek
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

İki adet tavuk baget ve bir parça tavuk göğsü tencereye konur, üzerine iki parmak geçecek şekilde su ilave edilerek kaynatılır. Kaynamaya başladığında bir adet kuru soğan, iki diş doğranmış sarımsak, bir çorba kaşığı biber salçası ve bir tatlı kaşığı kişniş ilave edilir. Yumuşayınca kadar kaynatılan tavuk etleri çıkarılır ve suyu daha sonra kullanılmak üzere ayrı bir yerde bekletilir.

İki adet ekmek içi derin bir kaba konur ve soğutulan tavuk suyundan iki kepçe eklenerek ıslatılır (Ekmek yerine mamursa da kullanılabilir). Üzerine iki bardak çekilmiş iç ceviz de eklenerek boza kıvamına gelene kadar tavuk suyu ilave edilmeye devam edilir. Ardından tavuk etleri didiklenir, üzerine biraz tuz, biraz da karabiber serpilir ve karıştırılır. Daha önceden tavuk suyu ile hazırlanan malzemeler bir araya getirilerek harmanlanır ve bir servis tabağına alınır.

Yemeğin sosu için havanda iç ceviz dövülerek yağ çıkarılır, üzerine kırmızı toz biber eklenerek tekrar dövülür. Hazırlanan karışım yemeğin üzerine dökülerek servis edilir.

