



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Tavuk
- 2 Çorba Kaşığı sıvı yağ
- 5 ince dilim ekmek (bayat)
- 3 Su Bardağı ceviz içi
- 8 Diş Sarımsak
- 3 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- Yarım Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber

Yıkayıp hazırlanan tavuk 3 su bardağı su ve tuz eklenerek kısık ateşte 40 dakika pişirilir.

Kemikleri ayrılıp eti lif lif ayırırız.

Servis tabağına ayıklanan tavuk etleri düzgünce yerleştirilir.

Diğer tarafta 8 diş sarımsak ekmek içi ve ceviz içi küçük küçük doğranarak 3 su bardağı tavuk suyu ve karabiberle karıştırılır.

Sonra tavuk etinin üzeri bu karışımla kaplanır.

Diğer tarafta yağın içine kırmızı biber eklenerek eriyene kadar ısıtılır ve hazırlanan kızgın yağ tavuğun üzerine dökülerek servis yapılır.

