



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇERKEZ TAVUĞU (EDİRNE)

<https://www.edirneden.com>

Tavuğun göğüs eti pişirildikten sonra çok küçük parçalar haline getirilerek altı düz bir kap içine konur. Diğer taraftan ceviz içi dövülerek, bunun içine de ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, tuz, kırmızı biber, zeytinyağı karıştırılarak et üzerine dökülür. Ayrıca üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:51107 • adı:Çerkez Tavuğu (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 06:27