



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 adet küçük boy köy tavuğu
1250 gr iç ceviz ya da kavrulmuş fındık
1 büyük boy kase tavuk suyu
1 dilim ekmek içi (buğday ekmeği)
1 dilim ekmek içi (mısır ekmeği)
1 fincan ceviz yağı
1 fincan safran otu (kurutulmuş)
Tuz

Köy tavuğu iyice pişirilir ve kemiklerinden sıyrılarak, iri parçalar halinde didiklenerek bir kenara bırakılır. Ceviz içi iyice çekilir, sarımsaklar tuz ile dövülerek inceltir. Ekmekler pütür kalmayacak şekilde ezildikten sonra tüm malzeme, cevize yeniden çekilir. Elde edilen karışıma tavuk suyu ilave edilerek boza kıvamı elde edilir. Safran otu bir miktar teflon tavada kurutulmuş kalan nemi alınır ve iyice ufalanarak, karışıma eklenir. Tavuklar bu karışımla iyice karıştırılır ve servis kabına alınır. Bir su bardağı çekilmiş ceviz ayrıca içine bir tatlı kaşığı safran otu katılarak iyice yoğrulur, bu ceviz hamuruna bir kaç kez kaynar su katılarak yoğurmaya devam edilir ve cevizin yağın bırakması sağlanır. Daha sonra bir fincana alınan yağ servis tabağında gezdirilir. Soğuk servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.06.2024