



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

1.5 kg. tavuk göğsü  
4 fincan su  
2 çay kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı kırmızıbiber  
1/2 çay kaşığı Arnavut biberi  
3 fincan ceviz  
2 dilim ekmek  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Tuz ve biber

Tavuk etini tuzlu suda haşladıktan sonra etini didikleyin. Doğranmış soğanı zeytinyağında soteleyin, sarımsak, kırmızıbiber ve Arnavut biberini ekleyip iki dakika daha soteleyin. Soğuyunca ceviz, ıslatılmış ekmek, limon suyu, iki fincan tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyerek robotta çekin. İçine didiklenmiş tavuğu ve baharatları ilave edip karıştırın. Üzerine yağda yakılmış pul biber gezdirin.