



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 Adet tavuk  
3 bardak ceviz içi  
2 dilim bayat ekmek içi  
3 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
maydanoz  
2 diş sarımsak  
tuz

Tavuğu iyice temizledikten sonra yıkayıp haşlayın. Soğutup, etleri parçalayın üzerine tuz ve karabiber serpin. Cevizleri ayıklayıp ezin. Ekmek içine kırmızı biber, dövülmüş sarımsak, tuz, cev,z ve zeytinyağı koyup karıştırın. Ekmekli ceviz biraz tavuk suyu ekleyerek yoğurt kıvamına getirin. Daha sonra bu sosu tavuk etinin üzerine dökün ve maydanozla süsleyerek seris yapın.

[ML® Çerkez Kurabiyesi için tıklayın](#)

---