



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

<https://www.elele.com.tr>

1 bütün tavuk
2 dilim bayat ekmek içi
1 soğan
300 gr. ince çekilmiş ceviz içi
1 diş sarımsak
2-3 bardak tavuk suyu
Taze yeşillik
Tuz
Karabiber

Tavuğu haşladıktan sonra çok ince didikleyin. Bayat ekmeği ufalayıp çekilmiş ceviz içi, havanda dövülmüş sarımsak ve rendelenmiş soğanı ilave edin. İyice karıştırın. 2-3 bardak tavuk suyunu azar azar ekleyerek hafif bulamaç haline getirin. Tuz ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Didiklenmiş tavuk eti ile cevizli içi bir kaptaki iyice karıştırın. Minik kapların içine bir parça yeşillik koyun, üzerine birer kaşık Çerkez tavuğunu da ilave ederek servise sunun.

