



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

500 gram tavuk göğüs eti

1 adet kuru soğan

1 adet havuç

2 adet karanfil

4-5 dal maydanoz

Tarator için:

4 dilim bayat ekmek içi

3 su bardağı ceviz içi

1 su bardağı tavuk suyu

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

3 diş sarımsak

2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

Üzeri için:

Kırmızı toz biber

3-4 tatlı kaşığı zeytinyağı

Soğanı ve havucu soyup irice doğrayın.

Tavukları soğan, havuç, karanfil ve maydanozla birlikte üzerini geçecek kadar suda haşlayın.

Yumuşayan tavukların suyunu süzüp kenara alın, etlerini bir çatal yardımıyla ince ince didikleyin.

Ekmek içlerini ve sarımsakları, tavuk suyu, baharatlar ve sıvı yağla mutfak robotundan geçirin.

Ceviz içlerini de ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar tüm malzemeyi robotta çekin.

Cevizli sosu haşlanmış tavuk parçalarıyla karıştırın ve servis tabağına alın.

Üzerine zeytinyağı gezdirin ve kırmızı biber serpip süsleyin.

