



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet haşlanmış tavuk (1-1,5 kg)

2 dilim bayat ekmek içi

2 su bardağı iyi dövülmüş ceviz

1 su bardağı tavuk suyu

Tuz

Karabiber

Kırmızı biber

Haşlanmış tavuğu kemiklerinden ayırıp, derisi ile mümkün olduğu kadar küçük parçalayınız, az tuz ve karabiber serpererek servis tabağına yayın.

Ekmek içini bir su bardağı süt veya su ile ıslatıp sıkarak bir kaba çıkarınız.

Ceviz, ekmek içi, tuz ve kırmızı biber karışımını iki kere et makinasından geçirin.

Makinadan çekerken çıkan biberli ceviz yağın bir fincana toplayınız.

Makinadan çekilmiş harcı çukur bir kap içinde karıştırarak, tavuk suyunu azar azar yediriniz, (koyu boza kıvamında olacak)

Bu harcı, tavuğun üzerine kapatacak şekilde dökünüz.

Üzerine ayrılan ceviz yağın ve maydanozu süsleyerek servis yapınız.