



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

500 gram tavuk göğsü
1 buçuk su bardağı tavuk suyu
300 gram ceviz içi
3 diş sarımsak
3 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Derin bir tencere içinde derisini ayırdığınız tavuğun üzerini geçecek kadar su koyup yumuşayana kadar haşlayın.
Haşladığınız tavuk suyunu kenara alın, tavuğu da soğuması için bekletin.
Rondodan cevizleri çekin
Yumuşayana kadar haşladığınız soğuyan tavukları da rondodan geçirin.
Sarımsakları incecik kıyın ve üzerine tuzu ekleyip ezin.
Ardından çektiğiniz ceviz içini ilave edip karıştırın.
Kenara aldığınız tavuk suyunu derin bir kaptaki ufalanmış bayat ekmek içlerinin üzerine azar azar ekleyip yumuşatın.
Ekmeklerin üzerine cevizi ekleyin.
Son olarak tavukları da ilave edip karıştırın.
Bir sos tavasında tereyağı, zeytinyağı ve toz kırmızı biberi karıştırıp kızdırın.
Çerkez tavuğunuzun üzerine gezdirip servis edebilirsiniz.