



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

- 1 Tavuk
- 2 Bardak ceviz içi
- 1/4 Ekmek içi
- 1 Çay kaşığı kırmızı biber, tuz

Tavuk bir tencere suyun içine bir miktar tuz atılarak ıvce pişirilir. Bir kaba çıkarılarak suyu süzülür. Temizlenmiş ceviz içi bir defa et makina-sından geçirilir. Kırmızıbiber, tuz ilâve edilir. Hafif ateşte yoğurular, bir süre sonra sıkınca yağ çıktığı görülür. Arasına bir kaşık tavuk suyu konur çabuk yağ çıkar. Bir tülbente konularak yağ çıkarılır. Cevize ıslanmış ekmek içi karıştırılır. Tekrar bir kez daha ince makinadan geçirilir. Tavuk suyu ilave edilir. Yumurta teliyle ıvce vurular. Arzu edilen koyulukta hazırlanır. Kendiliğinden ayrılmış didiklenmiş tavuk bir tabaâa konur, üzerine hazırlanan malzeme dökülür. Cevizin yağ üzerine gezdirilir. Arzu edilirse sarımsak ve kişniş konur.