



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet bütün tavuk
2 dilim bayat ekmek içi
3 diş sarımsak
1.5 su bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Toz kişniş
Sos için:
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı

İlk olarak soğanı soyup dörde bölün ve havucu soyup dilimleyin.
Tavuk eti, soğan, havuç, karanfil ve maydanozu tencereye alıp az suyla tavuk etleri yumuşayınca kadar haşlayın. Ilındıktan sonra tavuk etlerini çok ince didikleyin.
Ekmek içlerini ufalayın. Sarımsakları soyup ezin. Ekmek içleri, tavuk suyu, pul biber, karabiber, sarımsak ve ayçiçeği yağını robota alıp karıştırın.
Ceviz içlerini ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin.
Ardından tavuk parçalarını bir kaba alıp taratoru ilave edin. Sosla tavuğu iyice karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine zeytinyağını gezdirerek dökün.
Üst kısmına pul biber serpin ve ince ince kıyılmış maydanozla süsleyin.
Çerkez tavuğunu, sebzeli bulgur pilavı ile birlikte servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.12.2021