



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

Yarım tavuk etinin göğüs kısmı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Tuz

Kırmızı toz biber

Sosu İçin:

6 dilim bayat ekmek içi

Yarım su bardağı tavuk suyu

1 su bardağı ceviz

2 diş rendelenmiş sarımsak

Tuz

Karabiber

Sos için kullanacağımız malzemeleri robotta çekmemiz gerekecek.

Önce bayat ekmek içlerini, daha sonra cevizleri atıp çekin.

Daha sonra sarımsak, tuz ve karabiber de ekleyip tüm malzemeler ezilene kadar güzelce karıştırın.

Çekilen malzemelerin üzerine bir miktar tavuk suyu gezdirip tekrar robottan geçirin.

Sosun hazır olduğunu anlamanız için malzemeler iyice çekilmiş olmalı ve akışkan bir hal almalıdır.

Daha sonra tavukları bir tencereye alın tuzunu ve suyunu ekleyip pişmeye bırakın.

Tavuklar haşlandıktan sonra tavuk etlerini elinizle küçük küçük parçalara ayırın.

Çektiğiniz malzemelerin üzerine ayıkladığınız tavuk etlerini koyun.

Tavuk etleri de iyice ezilene kadar rondo ile çekmeye devam edin.

Malzemeler akışkan bir kıvam aldığı anda çerkez tavuğunu servis tabağına alın.

Bir tava da sıvı yağ kızdırıp kırmızı biberi ekleyin ve çerkez tavuğunun üzerine sos olarak dökün.

