



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 semiz tavuk
Yarım kilo ceviz içi
1 yemek kaşığı Biraz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı Kişniş
1 tatlı kaşığı Tuz
1 dilim bayat ekmek

İlk olarak bir tencerede tavuğu suyu azalana kadar haşlayın.

Haşladığımız tavuğu ocaktan indirip, derisini ve kemiklerini ayırıp, etleri didikleyerek bir kayık tabağa yerleştirin.

Daha sonra ceviz içine kırmızıbiber, kişniş ve tuzu ekleyerek dövün.

Cevizi iyice dövdükten sonra tenceredeki tavuk suyundan bir miktar alıp, 1 dilim bayat ekmeği ıslatın.

Islattığımız ekmek ezildikten sonra tavuk suyunu ve hazırladığımız ceviz içi ile bir bulamaç haline getirilir.

Bu hazırlanan bulamaç da kayık tabağa koyduğumuz tavuğun üzerini kapatacak şekilde dökülür.

Üzerine isteğe göre 3 işlem daha yapılabilir.

Üzerine sıvı yağ ile az toz biberi tavada kızdırarak üzerine gezdirilebilir.

İstenirse cevizi dövrken içerisine 3 4 diş sarımsak konulabilir lezzet verir.

Cevizler dövülürken içerisine 1 yemek kaşığımda sirke konabilir.

Not: Sirke, yağ ve sarımsağı tarife eklenmedi çünkü bunları sevmeyenler var ama sirke ve sarımsağı seviyorsanız mutlaka deneyiniz.