



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

1 bütün tavuk
600 ml su
2 çay kaşığı tuz
1 tane soğan
Sos için:
1 soğan
3 dilim bayat ekmek (içi)
Tuz
2 çay kaşığı toz biber
250gr ceviz içi

Suyu, tuzu, soğanı ve tavuğu bir kapta birleştirip, haşlayın. Haşladığınız tavuğu soğutun ve iri parçalar halinde didikleyin. Sos hazırlama aşamasına geçin. Ekmekleri ıslatın ve küçük parçalara ayırın. Soğanı rendeleyin. Toz biberi ve tuzu ekleyip, karıştırın. Cevizi ezin ve yağını çıkarın. Tavuk suyundan 200 ml üzerine ekleyin ve sos harcını karıştırın. Hazırlamış olduğunuz sosun yarısını, tavuklarla birleştirin ve servis tabağına aktarın. Kalan sosu üstüne ilave edin, düz bir şekil verin. Son aşamada ceviz yağı ile süsleyin.