



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

www.sefabdullahusta.com

1 tüm tavuk
8 dilim tost ekmeđi veya normal ekmek
1,5 küçük su bardađı su
Tavuk suyu
1/2 kahve fincanı süt
1 soğan
1 havuç
3 dal maydanoz
1 su bardağı dövölmüş ceviz
3 diş sarımsak
1 küçük soğan rendesi
Tuz
Kimyon
Karabiber
Üzeri için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
8 adet tüm ceviz

Tavuđunuzu önce iyice yıkayın ve limonlu suda biraz bekletin. Sonra yıkayın ve büyükçe bir tencerede 5 su bardağı su, soğan, havuç, maydanoz ve bir çay kaşığı tuzla beraber iyice haşlayın.

Haşlanmış tavuğunuzu, haşladığınız sudan çıkarın ve suyu başka bir kaba süzün. İyice pişen tavuğunuzun derisi varsa soyun ve etini bir tabağa ayıklayın.

Ekmeklerinizi bir karıştırma kabına koyun ve üzerine 12 kahve fincanı sütü, 1.5 su bardağı tavuk suyu dökün ki yumuşasın. Sarımsakları ekmeklerin üzerine rendeleyin ve ekmeklerinizi hafifçe rondodan çekin.

Daha sonra ayıkladığınız tavuklardan üzerini süsleyecek kadar ayırın, geri kalanını iyice ezmeden rondodan 1 kere çekin (arzu ederseniz elinizle incecik didikleyebilirsiniz).

Rondodan çektiğiniz ekmekleri, tavuğu, soğan rendesini ve dövölmüş cevizleri genişçe bir karıştırma kabına koyun. İçine 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon, 2 çay kaşığı tuz ekleyin ve karıştırın.

Eđer koyu kıvamdaysa biraz daha tavuk suyu ekleyin. Daha sonra hazırladığınız Çerkez tavuğunu servis tabağına alın, üzerini tüm ceviz, tavuk parçaları ve kırmızı pul biberle süsleyin.

Servis edeceğiniz zaman zeytinyağını iyice ısıtın ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biberi koyun, sonrada Çerkez tavuğunun üzerine dökün ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:166644 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:59