



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

500 gr tavuk göğsü
4-5 dilim bayat ekmek
1 su bardağı ceviz
2 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
Kırmızı pul biber
Tuz

Tavuk göğsü etlerini bol suda haşlayın. Bayat ekmek, ceviz içi ve sarımsakları blenderdan geçirin. Sıvı yağda pul biberi yakın ve tuzunu ilave edin. Haşladığınız göğsü etlerini küçük küçük didikleyin. Üzerine ekmek, ceviz ve sarımsak karışımını, tavuk suyunu ilave edin ve iyice karıştırın. Çerkez tavuğunu servis tabağına aldıktan sonra üzerine kızdırdığınız biberli yağı gezdirin.

