



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASİBAL (ÇERKES TAVUĞU)

<https://esenler.bel.tr/>

- 3 adet tavuk but
- 200 gr kırık ceviz
- 1 adet havuç
- 2 adet soğan
- 1 adet bayat ekmek
- 3 diğ sarımsak
- 2 orba kağığı sıvı yağ
- 1 orba kağığı tereyağı
- 1 tatlı kağığı kiğniğ
- 1 tatlı kağığı kri
- 1 tatlı kağığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kağığı karabiber
- 1 orba kağığı tuz

Tavuğu havuç ve soğanla birlikte hağlayın. Ekmegi robotta inceltin, bir karığtırma kabına alarak içine ceviz kırıklarını koyun. Hağladığınız soğan ve havucu robottan geçirin, içine ilave edin. Baharatları ve sarımsağı ekleyerek bir miktar su ile karığtırıp inceltin. Bir tavaya sıvı yağ koyarak sulu hamuru dkn. Boza kıvamına gelinceye kadar piğirin. Daha önce hağladığınız tavuğu lime lime olarak ayırın. Servis tabağının içine boza kıvamına gelen hamurun yarısını dökün ve yayın. zerine limelediğiniz tavukları koyun. Onun zerine de diğer kalan ekmek hamurunu dkn. Tereyağına, kırmızıbiberi koyup eritin. Servis tabağındaki yemeğin üzerine dökün ve süsleyin. Servise hazırdır.

