



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Bütün Tavuk 1 Paket
Bayat Ekmek 3 Dilim
Ceviz 2 Su Bardağı
Sarımsak 2 Diş

Tavuğu haşladıktan sonra suyunu bir kaba koyun. Tavukları kemiklerinden ayırıp didikleyin. 3 adet ekmek dilimini ıslatıp suyunu sıkın, 2 su bardağı ufalanmış cevizle karıştırın. Malzemelerin hepsini mutfak robotuna koyup, ayrılan tavuk suyunu da ilave edip kıvama getirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Servis tabağına alıp ceviz parçaları ile süsleyin. Arzu edilirse servis yapılmadan evvel tereyağı ve kırmızı biber, ocakta ateşin üstünde kızdırılıp, çerkez tavuğunun üstüne dökülür.

