



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

- 1 adet tavuk, bütün
- 1 adet orta boy soğan, dörde bölünmüş
- 1 adet orta boy havuç, ince doğranmış
- ¼ demet maydanozun sapları
- ½ adet bayat ekme 
- 200 ml süt
- 250 g ceviz
- 2 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
- 3 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak, dövülmüş

Tavuğın but kısımlarını kesip ayırın. Başka bir yemekte kullanmak üzere buzdolabına koyun.

Butlarını ayırdığınız tavuğu soğan, havuç ve maydanoz saplarıyla geniş bir tencereye koyup, üzerine iki parmak çıkacak kadar su ilave ederek orta ateşte 40 dakika pişirin. Çok iyi yumuşamış olmalıdır. Haşlanan tavuğın üzerinde biriken köpükleri almayı ihmal etmeyin.

Kabuklarını ayırıp bayat ekmeği dilimleyin ve 100 ml sütle ıslayın.

Sütle ısladığınız ekme leri, elinize azar azar alıp iyice sıkın. Ceviz ve toz kırmızıbiberle birlikte mutfak robotunda çekin.

Haşlanan tavuğu, bir tabağı alıp soğumaya bırakın.

Öğ ttüğünüz cevizli karışımı, çok hafif ateşte ezerek ısıtın.

Bir m slin bezin içine koyup, cevizin yağını iyice sıkarak çıkarın. Bu yağı süsleme için ayırın.

Cevizli karışımı ısıttığınız kaba tekrar koyup 3 kep ce tavuk suyu katarak inceltin.

Ocağı yakın. Tuz, karabiber ve dövülmüş sarımsağı ilave edin.

Suyunu çekip koyulaşınca, 100 ml süt katıp 2-3 dakika daha kaynatın.

Ocağı söndürüp ılınmasını bekleyin.

Tavuğın etlerini kemiklerinden ayırıp didikleyin. Tuz ve karabiber ekleyin, ılınan sosu üzerine dökün.

İyice karıştırıp bir tabağı koyun. Sıktığınız cevizlerin yağını üzerine gezdirip servis yapın.