ÇERKEZ TAVUĞU

1 paket Banvit Bonfile
3 avuç ceviz
6 dilim bayat ekmek
4 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz biber
1 tutam pul biber
Tavuk suyu 4 kepçe

Tavukları düdüklü tencereye koyun ve 1 litre kadar su ekleyin. Tencereye 1 tatlı kaşığı kadar tuz ekleyip kapağını kapatın. 20 dakika tavukları düdüklü tencerede pişirin. Dilerseniz bu suya havuç, soğan, baharatlar ya da patates ekleyerek daha lezzetli bir tavuk elde edebilirsiniz. Tavukları bir kâseye alın ve tel tel ayırın.
Bir havanda 4 diş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı tuzu dövün. 1 paket cevizi havana ekleyin ve birkaç hamle ile cevizleri ufak parçalara ayırın.
Ayrı bir kâsede ufalanmış bayat ekmeklere 4 kepçe tavuk suyu ekleyin. Kıvama göre bu miktarı arttırabilirsiniz. Ekmekleri ve sarımsaklı cevizleri bu tavuklu kâseye ekleyin ve iyice karıştırın.
Küçük bir sos tavasında 1 çorba kaşığı tereyağı yakın ve içerisine 1 çay kaşığı toz biber ekleyin.
Çerkez tavuğunu servis tabağına alın ve üzerine yağı gezdirin. En son 1 tutam pul biber serpin ve servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:174423 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:gül • indirme tarihi:14.05.2024 - 01:09