



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKES TAVUĞU

Tavuk için:

1 adet bütün tavuk (haşlanmış)

5 su bardağı su

Harcı için:

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı ceviz içi

4 dilim bayat ekmek içi

1,5 su bardağı tavuk suyu

1/2 çay kaşığı karabiber

Üzeri için (arzuya göre):

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Sarımsakları tuz ilavesiyle havanda dövün.

Ayıklanmış ceviz içlerini katıp havanda dövme işlemini sürdürün.

Ufalanmış bayat ekmek içlerini azar azar eklenen tavuk suyuyla yumuşatın.

Yumuşayan ekmek içinin üzerine havanda dövdüğünüz sarımsaklı ceviz karışımını ekleyip karıştırın. Karabiberle tatlandırın.

Kemik ve derilerini ayıkladığınız tavuğu, ince uzun parçalar halinde didikleyin.

Tel tel ditilmiş tavuk etleriyle cevizli karışımı ve bayat ekmek içini karıştırın.

Hazırladığınız çerkes tavuğunu bir servis tabağına aktarın.

Arzuya göre küçük bir tavada kızdırdığınız sıvı yağa toz kırmızı biber katıp karıştırdıktan sonra üzerine gezdirin.

Bir tutam doğranmış taze kişniş ile servis edebilirsiniz.

