



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk
2 dilim ekmek içi
3 su bardağı ceviz içi
Tuz
Kırmızı biber

Temizlenmiş bir adet Tavuk, tuz katılarak haşlanır.

3 su bardağı Ceviz İçi, makineden geçirilerek rendelenir, üstüne 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ve tuz ilave edilir. Çok hafif ateşte, tahta bir kaşıkla ezilerek, yoğrulur. Yağı çıkmaya başlayınca, bir kaç kaşık tavuk suyu ilave edilerek karıştırılır. Ateşten indirilir ve süzgeçte yağı süzülür.

Cevize, ıslatılıp, suyu sıkılmış, parçalanmış 2 dilim ekmek içi katılır. Birlikte tekrar makineden geçirilir. Tavuk suyu ilave edilir. Karıştırılır.

Haşlanmış tavuğun kemikleri ve derisi ayrılarak didiklenir. Hazırladığımız Ceviz İçi karışımı ile karıştırılır.

Arzuya göre ezilmiş sarımsak da ilave edilebilir.

Servis tabağına yerleştirdiğimiz Çerkez Tavuğunun üstüne süs olarak daha önce süzdüğümüz Cevizin yağı ilave edilir.

