



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1/2 kg. ceviz içi
1 adet tavuk
1/2 bayat ekmek
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Tavuğu temizleyip haşlayınız.

Cevizi ayıklayıp et makinasından bir kere çekiniz.

2'nci çekilişte ekmeğin ve biberin yansını koyup çekiniz.

3-4'ncü çekilişte ekmeğin ve biberin hepsini koyup çekiniz.

Çekme esnasında sızan yağları bir kaptan toplayınız.

Çekilmiş ceviz içini porselen bir kaseye koyunuz.

Tavuğun suyundan kepçe kepçe koyarak cevizi sulandırınız.

Boza kıvamına gelinceye kadar su ilave edip tuz ve kırmızı biber atıp istediğiniz arılığa getiririz.

Tavuk etlerini kemiklerinden ayı, ip ufak parçalar halinde diziniz.

Dizilen tavuk etlerine tuz ve karabiber serpip servis tabağına yayarak koyunuz.

Üstlerine ceviz salçası dökerek etleri tamamen kapatın.

Üst kısmını ceviz yağı ve maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapınız.

