ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk
Yarım adet bayat ekmek içi
1 çay bardağı süt
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı tavuk suyu
2 diş sarımsa
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Tavuğun derisi sıyrılır, birkaç parçaya kesilir. Bir tencereye aktarılır, üzerini geçecek kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada ekmek içi dilimlenir, sütle ıslatılır. Daha sonra kaşıkla ezerek bulamaç haline getirilir. Üzerine ezilmiş sarımsak, dövülmüş ceviz ve tuz eklenir. Azar azar tavuk suyu katarak güzel bir sos elde edilir. Haşlanan tavuk kemiklerinden ayrılır, servis tabağına konur. Üzerine hazırlanan cevizli karışım yerleştirilir. Daha sonra yakılmış tereyağı, pul biber gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:19704 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:Mengen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:20