



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

- 1 besili tavuk
- 3-4 dilim ekmek içi
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 su bardağı ceviz içi
- 2 çay kaşığı kırmızı biber
- 1-2 diş sarımsak
- 4-5 dal maydanoz

Tavuğun iç organlarını çıkarttıktan sonra alazlayın ve bol suyla yıkayın. Ardından büyük bir tencereye koyarak, üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Orta ateşte haşlayın. Haşlanma sırasında su kaynamaya başlayınca yüzeyde beliren köpüğü bir kevgirle atın\

Tuzunu koyun ve ağzı kapalı tencerede pişmesini bekleyin.

Haşlanmış tavuğu ayrı bir kaba alın. Soğuyunca etlerini ayırıp diftikle-yin. Üzerine karabiber serpin.

Ayıklanmış ceviz içini bir havanda dövün ve orta boy bir tepsiye aktarın. Tepsiyi hafif ateşe oturtun. Kırmızı biber serperek 10 dakika kadar elle bastırıp karıştırın. Böylece, tepsinin bir yanına toplanan yağı, bir fincana alın.

Tepsiyi ateşten alıp içindeki yağsız ceviz içini ıslatarak iyice sıkılmış ekmek içiyle birlikte kıyma makinesinden geçirin. Karışımı, çukur bir kaba aktarın; ezilmiş sarımsak, biraz tuz ve alabildiği kadar tavuk suyu ile iyice karıştırın. Muhallebi kıvamında bir sos elde edeceksiniz.

Tavuk etlerini servis tabağına yaydıktan sonra bir kepçe tavuk suyu ve birkaç fiske karabiberle nemlendirin ve cevizli sos etleri örtene kadar üzerine dökün.

Servis tabağının üzerini, maydanoz dalları ve yarım kahve kaşığı kırmızı biber katılmış ceviz yağını incecik akıtarak süsleyin.