



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk  
500 gr. ceviz  
50 gr. kırmızı biber  
250 gr. süt

Tavuğu bir tencereye koyun. zerine su ilve ederek 1 saat haşlayın. Suyun içinden alarak başka bir kaba çıkarın. Soęumaya bırakın. Kemiklerini çıkarıp, derisini ve etini ayırın. Derileri makinada veya bıçakla ince ince doğrayın. Ayıklanmış olan etleriyle karıştırın. Bir kayık tabağa yerleştirin. Makinada çekilmiş olan cevizi temiz bir bez üzerine koyarak yağını sıkın. ıkan yağa kırmızı biber, biraz da iek yağı ilve ederek hafif ateşte kızdırın. Bir kabin içine alın, yağı alınmış olan cevizi bir tencereye koyun. Süt ve et suyu ilve ederek ateş üzerinde 5 dakika yumurta teliyle dvn ve soğumaya bırakın. Tavuęun zerine koyarak yağını da gezdirin ve servis yapın.

---