



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, haşlayın. Cevizi ayıklayıp et makinasında bir kere çekin. İkinci çekilişte ekmeğin ve biberin yarısını koyup çekin. Üçüncü ve dördüncü çekilişte ekmeğin ve biberin hepsini koyup çekin. Çekme sırasında sızan yağları bir kapta toplayın. Çekilmiş ceviz içini porselen bir kaseye koyun. Tavuğun suyundan kepçe kepçe koyarak cevizi sulandırın. Boza kıvamına gelinceye kadar su ilâve edip tuz ve kırmızı biber atıp istediğiniz acılığa getirin. Tavuk etlerini kemiklerinden ayırıp ufak parçalar halinde didin. Oidilen tavuk etlerine tuz ve karabiber serpip, servis tabağına yayarak koyun. Üstlerine ceviz salçasını dökerek etlerin üzerini kapatın. Üst kısmını ceviz yağı ve maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

Not: Çerkez tavuğunun lezzetli olmasını istiyorsanız, sıcak servis yapmalısınız. Bunun için de çerkez tavuğunu servis yapmadan az önce hazırlayın, üzerine yağını ve biberini son dakikada dökün ve hemen servis yapın. Çerkez tavuğu için mümkün olduğu kadar yağlı tavuk kullanmağa çalışın veya tavuğun yağlı kısımlarını çerkez tavuğuna dahil edin.