



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 tavuk  
200 gr. ceviz içi  
250 gr. bayat ekmek içi  
Bir kaç dal maydonoz  
2 Kahve kaşığı kırmızı biber  
tuz ve karabiber

Tavukları ayıklayınız, içlerini temizleyiniz, bir tencerede su ile ateşte pişiriniz.

Piştikten sonra tavuğun etini kemiklerinden ayırınız.

Küçük parçalara bölünüz, tuz ve karabiberle karıştırınız.

Diğer tarafta ceviz içini makinada çekiniz, 2. kez kırmızı biber ilâve ediniz.

Tekrar çekiniz, 3. kez ıslatılmış ekmekle beraber bir daha çekiniz (Bu işlemi 5-6 kez yapınız).

Cevizden sıyan yağları bir fincan içine alınız.

Bu karışımı bir kâse içinde azar azar tavuğun suyu ile ezerek ilâve ediniz.

Tuz serpiniz, yoğurt kıvamına gelinceye kadar, çok fazla sulu olmamasına dikkat ediniz.

Bu sosdan birazını yukarıda pişmiş ve parçalara ayrılmış tabak içindeki tavuğa karıştırınız, bir bulamaç yapınız.

Sonra geri kalan sosunu üzerini kapatacak tavukların görülmeyeceği biçimde tabağa dökünüz.

Daha önce ceviz içini çekerken sızdırdığınız kırmızı renkte ceviz yağlarını üzerine gezdiriniz, küçük maydonoz yapraklarıyla üzerini süsleyiniz.

Not: Arzu edilirse sosu hazırlarken bir kaç diş sarımsak da konabilir.