



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler:

1 adet tavuk göğsü
Yarım kilo ceviz içi
Yarım kilo bayat ekmek
2-3 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Tavuğu haşlayın, suyunu ayırın. Etleri didikleyin, ondan sonra cevizi ezip, ekmek içini de ufalayın ve bunları tavuk suyu ile karıştırın. Sarımsağı ezip onu da ekleyin. Daha sonra; tuz, karabiber ve kırmızı biberi katın. Tuzu az koymaya özen gösterin, yoksa ceviz fazlasını kaldırmaz çok tuzlu olabilir. Bu malzemeyi tavuğun üstüne koyun. Kırmızı biber ile kızdırılmış yağ üzerine gezdirin. Cevizle süsleyip servis yapın.
