



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 bütün piliç  
1 adet soğan  
Tarator için :  
250 gr ceviz içi  
4 dilim bayat ekmek içi  
2-3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı sirke  
Üzerine:  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber

Piliç bir bütün soğan ve 4 bardak su (isteğe bağlı tuz) ile haşlanır. Ayrı bir kaba alınıp didiklenir.

Tarator için cevizler (çok ezilmeden) öğütülür.

Ekmek içi ve sarımsaklar beraber öğütücüden geçirilir.

Ceviz ile ekmek bir kasede iyice karıştırılır.

Tarator kıvamına gelinceye kadar azar azar piliç suyu ilave edilip karıştırılır. Sirke konur. Didiklenmiş piliç ve tarator harmanlanıp servis tabağına alınır.

Üzeri çatal ile düzeltilip sıvı yağda bekletilmiş kırmızı biberle süslenir.

---