ÇERKEZ TAVUĞU

MALZEMESİ
1 Adet haşlanmış tavuk (1 -1,5 Kg.)
2 Dilim bayat ve beyaz ekmek içi
2 Su bardağı iyi dövülmüş ceviz
1 Su bardağı tavuk suyu
Tuz
Biraz karabiber
Biraz kırmızı biber

YAPILIŞI
1 Haşlanmış tavuğu kemiklerinden ayırıp, derisi ile mümkün olduğu kadar küçük küçük parçalayınız, az tuz ve karabiber serperek bastırmadan servis tabağına yayınız.
2 Ekmek içini bir su bardağı soğuk süt veya su ile bir kaç dakika ıslatıp sıkarak bir kaba çıkarınız.
3 Ceviz, ekmek içi, tuz ve kırmızı biber karışımını iki kere kıyma makinasından geçiriniz.
4 Makinadan çıkan biberli ceviz yağını bir fincana toplayınız.
5 Makinadan çekilmiş harcı çukur bir kap içinde, ağaç bir kaşık veya çırpma teli ile karıştırarak, tavuk suyunu azar azar ilâve ederek yediriniz. (Koyu boza kıvamı olana kadar)
6 Bu harcı servis tabağına, tavuğun üzerini kapatacak şekilde dökünüz.
7 Üzerine ayrılan ceviz, yağı ve maydonoz ile süsleyiniz.

Not: Ceviz yağı makineden çıkmıyorsa 2 çorba kasığı zeytinyağı veya ayçiçek yağı bir çorba kaşığı ceviz bir çay kaşığı kırmızı biber bir kapta, ateş üzerinde 4-5 dakika kavurup süzdürünüz. Yağ hazırlanmış olur. Cevizli harcı çok ince bir tülbentten sıkarsanız yağ çıkabilir. Yağı alınmış cevizli harç daha hafif olduğundan mideyi rahatsız etmez.

© lezzetler.com tarif no:43771 • adı:ÇERKEZ TAVUĞU • gönderen:Besime Örücü • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:01