



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler :

Tavuk 1 Kg

Su 14 Su Bardağı

Soğan 1 Adet

Havuç 1 Adet

Salçası :

İç ceviz 3 Su Bardağı

Kuru Soğan 1 Adet

Kırmızı biber 1 Çorba Kaşığı

Tost ekmeği 3 Dilim

Komili sızma zeytinyağı 1 Kahve Fincanı

Tuz

YAPILIŞI:

1- Bir tencereye; 14 bardak su, soyulmuş 1 soğan, kazınmış 1 havuç ile tüyleri yolunmuş içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış 1 kiloluk tavuk koyarak, kaynamaya bırakın.

2- Suyun ısınmasıyla üstünde biriken köpükleri aldıktan sonra tavuk pişine kadar orta ısıda kaynatın. Sonra, tavuğu ateşten alarak ılınmaya bırakın. Tavuk ılınınca etlerini kemiklerinden ayırıp ufak parçalara ayıklayarak didin.

3- 3 bardak cevizi varsa kıyma makinasından geçirin. Yoksa havanda iyice dövün. Bir kaba ince doğranmış soğanı, Komili Sızma Zeytinyağını, ufalanmış ekmeğin içini, kırmızı biberi ve tuzu koyarak harcı iyice birbirine yedin. Harca ceviz içini katarak tekrar kıyma makinasından geçirin veya tekrar havanda iyice ezin.

4- Cevizlere azar azar ılık tavuk suyu katın. Aynı zamanda bir kaşık veya yumurta teli yardımıyla ekmeği mayonez kıvamına gelinceye kadar ezin. Yapmış olduğunuz bu salçanın yarısını didiklenmiş tavuk etlerine katıp karıştırın. Üstüne kalan ceviz salçasını döküp servis tabağına aktarın.

5- Cevizi makinada çektiyseniz çıkan yağı, eğer havanda döverseniz , Komili Sızma zeytinyağı gezdirin.

Not: Arzu ederseniz üzerine biraz toz kırmızı biber konmuş Komili Sızma zeytinyağı gezdirebilirsiniz.
