



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

Gerekli Malzemeler:

Tost ekmeđi (6 dilim)

Tavuk göğüs (2 adet haşlanmış)

Süt (2 bardak ılık)

Çekilmiş ceviz içi (1/2 bardak)

Sarımsak (2 diş)

Kırmızı toz biber (1 yemek kaşığı)

Zeytinyağı (4 yemek kaşığı)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Sıvıyağ (2 yemek kaşığı)

Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin ve içlerini bir kabın içine koyun. Üzerine 1 bardak ılık süt ilave edin ve yumuşaması için bir kaşıkla hafifçe ezin. Tüm sütü ekmeklere iyice yedirin. Üzerine 4 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım bardak çekilmiş ceviz içi, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 diş ezilmiş sarımsak ekleyin.

Önceden haşladığınız tavukları ince ince parçalar halinde bölerek (elinizle diderek) diğer malzemelerin üzerine ilave edin. Üzerine 1 çay kaşığı karabiber ilave edin. Kıvamını oluşturmak için üzerine 1 bardak daha ılık süt ekleyin ve tüm malzemeleri yoğurun.

1-2 dakika yoğurduktan sonra çerkez tavuğunun hazırlama işlemi tamamdır. Sosunu oluşturmak için bir tavanın içine 2 yemek kaşığı sıvıyağ ekleyin ve üzerine 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber dökün. Biberler yağın içinde köpürünce altını kapatın ve kenara alın.

Hazırladığınız tavuğu servis tabağına alın ve üzerine hazırladığınız biberli sosu dökerek servise hazır hale getirin.