



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzeme:

1 adet tavuk

7 dilim bayat ekmek

1 su bardağı süt

200 gr ceviz

5 diş sarımsak

1 paket Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

Tuz

Üzeri için :

toz kırmızı biber

1/2 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Bütün tavuğu 2 tatlı kaşığı tuz ilave ederek bol suda haşlayın ve tencereden alıp soğumaya bırakın. Soğuyan tavuğun etlerini didikleyin. Cevizleri rondoda ince çekin. Sarımsakları temizleyin ve ezin. Bayat ekmekleri ufalayın ve bir bardak süt ilave ederek ıslatın. Derin bir kasede tavuk etlerini, ceviz, sarımsak ve ıslatılmış bayat ekmekleri tuz ilave ederek harmanlayın. Arzu ettiğiniz kıvama gelene dek 1/2 bardak suda eritilmiş tavuk bulyonu ekleyin ve karıştırın. Servis tabağına alın. Küçük bir tavada zeytinyağı ve kırmızı toz biberi kızdırın. Çerkez tavuğunun üzerine gezdirerek servis yapın.
