



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzeme:

500 gr ceviz

750 gr tavuk göğüs eti

4-5 diş sarımsak

2 dilim bayat ekmek içi

1 adet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

1 su bardağı süt

Bir tutam pul biber

4 su bardağı su

Tuz

Tavukları yıkayın. Tencereye alıp haşlayın. Tavuklar haşlandıktan sonra tavuk suyunu bir kenara alın. Cevizleri yıkayın. Cevizlerin suyunu aldıktan sonra mutfak robotunda çekin. Sarımsakların kabuklarını soyup robotta çekin. Ekmek içlerini rendenin geniş tarafıyla rendeleyin. Bir kabın içine cevizleri ve ekmekleri alın. Ceviz, yağını bırakana kadar yoğurun. Küçük bir kaba cevizin yağını biriktirin. Geniş bir kabın içine cevizli karışımı ve sarımsakları alın. Haşlanmış tavukları çok ince olmayacak şekilde parçalara ayırıp karışıma ilave edin. 1 su bardağı suyu ve sütü kontrollü olarak ekleyin. Tavuk bulyonu ilave edip karıştırın. Kişniş ve tuzu ilave ettikten sonra malzemeleri iyice birbirine karıştırın. Bir süre buzdolabında bekletin. Çerkez tavuğunu servis tabağına alın. Ceviz yağının içine pulbiberi ilave edin. Yağı Çerkez tavuğunun üzerinde gezdirdikten sonra servis yapın.
