



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzeme:

6 orba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Unu

300 gram ceviz içi

1 adet bütün tavuk

2 diş sarımsak

1 orba kaşığı limon suyu

Tavuk etini geniş bir tencereye aktarın. Limon suyu ile sarımsakları ekleyin. Üzerini geçecek kadar su ekleyin. Haşlayın. Sos tenceresine 2 bardak su ile mısır ununu iyice karıştırın. Kısık ateşte lapa kıvamına gelene dek pişirin. Tavuk eti haşlanınca ocaktan alıp süzün. Soğuyunca çok küçük parçalar olmayacak şekilde didikleyin. 1 çorba kaşığı acıka (acı biber salçası) ile harmanlayın. Bir tencereye 3 su bardağı tavuk suyunu aktarın. İçine ince çekilmiş ceviz içi, kalan 1 kaşık acıka ve mısır unundan elde edilmiş karışımı ekleyin. Tümünü mutfak robotunda ezdikten sonra tencerede bir taşım kaynatın. Bu karışımın içine didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin. Karıştırıp hemen ocağın altını kapatın. Ilık veya soğuk servis yapabilirsiniz.