



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet Banvit Bütün Piliç  
800 ml su (kaynar)  
250 gr bayat ekmek içi  
500 gr ceviz (ince kıyılmış)  
5 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 çay kaşığı pul kırmızı biber  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz (arzu edilen miktarda)

Pilice kaynar suyu ilave edip, hızlı ateşte kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tavuğu 25-30 dak. pişirin. Kendi suyunda ılınmaya kadar dinlendirip, süzün ve suyunu ayırın.

Pilicin deri ve kemiklerini ayıklayıp, etleri iri lokmalar şeklinde parçalayın.

Ekmek içlerini ıslatıp, iyice sıkın.

Ekmek içi, ceviz, sarımsak ve tuzu harmanlayın. Robotta, karışım koyu mulallebi kıvamına gelinceye kadar piliç suyu ilave ederek karıştırın.

Pul kırmızı biber ve zeytinyağını küçük bir kaptaki karıştırmak ve rengi çıkıncaya kadar bekletin.

Göğüs etlerinden bir miktar ayırın. Kalan etleri hazırladığınız harcın yarısı ile karıştırıp, servis tabağına yayın.

Kalan harcı üzerine gezdirin.

Ayırdığınız etleri harcın üzerine yerleştirin. Kırmızı biberli yağ gezdirerek servis yapın.

NOT: Karışımın kıvamını anlamak için içine çatal batırın. Dik duruyorsa tam kıvamında demektir.

