



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 tavuk
400 gr. ceviz içi
1 kahve kaşığı kırmızı biber
4 dilim kabuksuz ekmek
1 su bardağı tavuk suyu
1 orta boy soğan
tuz

Cevizi et makinesinden geçirin ya da iyice dövün. Tavuğu haşlayıp süzün. Küçük parçalara ayırın. Genişçe bir kaba çekilmiş cevizleri, rendelenmiş soğanı, ıslatılmış ekmek içini, kırmızı biberi ve tuzu koyarak 10 dakika yoğurun. Bir tülbentin yardımıyla elinizle sıkarak bakın yağı çıkmaya başladığında kıvamı gelmiş demektir. Yarım kahve fincanı yağı ayırın. Bu harca tavuk suyunu katın, karıştırın. İçine tavuk parçalarını katın. Kalan yağı üzerine gezdirin.