



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKES TAVUĞU

Bir veya birkaç besili köy tavuklarını keserek tüylerini ve içlerini ayıkladıktan sonra suda kaynatmalıdır.

Ara sıra köpüğünü de alıp atmalıdır. Bu esnada birkaç soğanı çentmeli ve sadeyağda pembeleştirmelidir.

Bir yandan da istenildiği kadar kuru ceviz içini havana koymalı, kırmızı biber, tuz ve bir miktar bayat ekmek içini de ıslatıp katarak sıkıca dövdükten sonra, sıkıp cevizin yağını bir kaba akıtmalıdır.

Haşlanmış tavukları da çıkarıp göğüs beyaz etlerini ve diğer kısımlarındaki etleri de kemiklerinden ayırmalı ve tavadaki pembeleşmiş soğanla birlikte biraz daha kızarttıktan sonra, bu et parçalarını tavuk suyunu hâvi tencereye almalı.

Dövmüş biberli cevizi de ilâve ederek hepsini bir arada kaynatmalı, tamamıyla pişip suyu çekilince indirmeli ve üzerine ceviz yağını da döküp afiyetle yemelidir.