



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

Emine Beder

1 tavuk göğsü  
1 su bardağı ceviz içi  
4 dilim bayat ekmek içi  
1 su bardağı süt  
2-3 diş sarımsak (arzuya göre)  
1 çay bardağı tavuk suyu  
1/4 limon suyu  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
tuz, kırmızıbiber

Tavuk göğsünü birkaç su yıkayarak tencereye yerleştirelim. Üzerini hafifçe aşacak kadar sıcak suyu, tuzu ve limon suyunu ekleyerek ağır ateşte, göğüs eti yumuşayana dek haşlayalım. Eti, kemiklerinden ayırarak iri doğrayalım. Bayat ekmek içini sütle ıslatarak blender veya robotun içine alalım. İçine sarımsakları, tavuk suyunu, ceviz içini, tuzu, karabiberi ekleyelim. Karışımı pürüzsüz kıvama getirerek etlerin üzerine gezdirelim, sıvıyağı kızdırıp kırmızıbiber ekleyerek sosun üzerine gezdirelim ve servis yapalım.