



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKES TAVUĞU

100-250 gram tavuk butu
150-200 gram tavuk göğüs eti
4 diş sarımsak
200 gram ceviz içi
2 dilim bayat ekmek
1 çay bardağı tavuk suyu
yarım çay bardağı süt
yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Tavuk etlerini haşlayın, çıkartıp soğumaya bırakın, haşlama suyunu süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine tavuk suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarımsağı havanda ezin. Soğuyan tavuk etlerinin varsa kemiklerini ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Tavuk suyunu emen ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine dövülmüş ceviz içini, ezilmiş sarımsağı, kişnişi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvamda olmasını sağlayana kadar sütü ilave edin. Boza kıvamına gelmiş olan karışımın yarısını didiklenmiş tavuk etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve çerkes tavuğunun üzerine serpin. Ezme işleminde blender veya mutfak robotu kullanabilirsiniz. Ceviz yerine fındık ile de deneyebilirsiniz.