



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

- 1 adet tavuk
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 5 ince dilim ekmeğ içi (bayat)
- 3 su bardağı ceviz içi
- 8 diş sarımsak

Tavuğa 3 su bardağı su ve tuz ekleyerek kısık ateşte, pişirin. Etini lif lif ayırarak ince ince didin. Servis tabağına yerleştirin. Sarımsak, ekmeğ içi ve cevizi küçük küçük doğrayarak, 3 su bardağı tavuk suyu ve karabiberle karıştırın. Didilmiş tavuk etinin üzerini bu karışımla kaplayın. Yağın içine kırmızı biberi ekleyerek eriyene kadar ısıtın. Tavuğun üzerine dökerek servis yapın.