



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet bütün tavuk  
400 gr ceviz içi  
1 adet ekmeğın içi  
2-3 diş sarımsak  
Bir miktar tuz  
Bir miktar karabiber  
Bir miktar pulbiber  
Sıvıyağ

Tavuğu haşlayın, suyunu atmayın. Etlerini didikleyin, ondan sonra cevizi ezip, ekmeğın içini de ufalayın ve bunları tavuk suyu ile karıştırın. Sarımsağı ezip onu da ekleyin daha sonra tuz ve karabiberini katın. Tuzu az koymaya özen gösterin yoksa ceviz fazlasını kaldırmaz çok tuzlu olabilir. Bu malzemeyi tavuğın üstüne döküp karıştırın. isteğe bağlı çok az sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Üzerine pul biber dökerek servis yapın.