



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

300 gr tavuk göğsü
1 avuç ceviz içi
3 diş sarımsak
1 lt su
3 dilim bayat ekmek
Tuz

Tavuğu 1 litre suda tuz ekleyerek yaklaşık 20 dakika haşlayın. Haşlanan tavukları sudan süzgeç yardımıyla çıkarın. Eğer kemikli tavuk haşladıysanız kemiklerinden sıyrın ve ince ince didikleyin. Bayat ekmek dilimlerini tavuğu haşladığınız suda ıslatın. Ceviz içlerini ve sarımsakları iyice dövün (iste göre rendenin küçük tarafı ile rendeleyebilirsiniz). Didiklediğiniz tavuğu, bayat ekmek içini, sarımsağı ve tuzu karıştırarak çatalın ucu ile ezin (vaktiniz yoksa rondo kullanabilirsiniz). Hazırladığınız çerkez tavuğunu servis tabağına alın, isteğe göre kırmızı biber ile kavrulmuş tereyağı dökün ve ceviz parçaları ile süsleyerek servis yapın.