



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı pulbiber
- 1 Adet bütün tavuk
- 2 Dilim bayat ekme içi
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 3 Diş sarımsak
- 1,5 Su Bardağı ceviz içi

Tavuğu yıkadıktan sonra bir tencerede 4 su bardağı su ilavesiyle iyice yumuşayana kadar haşlayalım. Daha sonra suyunu süzüp derilerini çıkaralım ve çok ufak parçalar halinde didikleyelim. Öte yandan bayat ekme içi,ceviz ve sarımsakları bir mutfak robotundan geçirerek püre haline getirelim. Üzerine 1 su bardağı tavuk suyu ve tuz ekleyerek karıştıralım. Sonra da bu harcı didiklediğimiz tavuklarla karıştıralım. Eğer katı olursa bir miktar daha tavuk suyu ekleyelim. Margarin ve pulbiberi kızdırıp üzerinde gezdirelim.