



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk
300 gram ceviz içi
Çeyrek ekmek içi
Yeteri kadar kırmızıbiber
Tuz

Tavuk haşlanır. Bir kaba çıkarılarak suyu süzülür, temizlenmiş ceviz içi bir defa et makinasından geçirilir. Bir kahve kaşığı kırmızıbiber tuz ilâve edilir. Hafif ateşte yoğurulur bir müddet sonra sıkıca yağı çıktığı görülür. Arasına bir kaşık tavuk suyu konur, çabuk yağı çıkar. Bir tülbente konularak yağı çıkarılır. Cevize ıslanmış sıkılmış ekmek içi karıştırılır. Tekrar, bir kez daha ince makinadan geçirilir. Tavuk suyu ilâve edilir. Yumurta teliyle iyice vurulur. Arzu edilen koyulukta hazırlanır. Kemiğinden ayrılmış, didiklenmiş tavuk bir tabağa konur, üzerine hazırlanan malzeme dökülür. Cevizin yağı üzerine gezdirilir. Arzu edilirse sarımsak ve kişniş konur.