



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet bütün tavuk (1800-2000 gr ağırlığında)
3 dilim bayat ekmeğin içi (kalın dilimlerden olacak)
750 gr ceviz içi
3 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber

Tavuğu yıkayıp tencereye yerleştirin. Üzerine tam çıkacak kadar su ilave edip 2 çay kaşığı tuz katarak iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzüp derisini ayıkladıktan sonra yarım parmak kalınlığında olacak şekilde didikleyin. Bu arada tavuk suyunu eli yakacak şekilde sıcak tutun. Diğer taraftan, ceviz ve toz biberi mutfak robotunda püre haline gelinceye kadar aralıklı olarak çalıştırıp iyice çekin. Kabukların bıçakla soyduğunuz bayat ekmekleri robota koyup un gibi oluncaya kadar çekin, (aslında bütün bu işlemler kıyma makinası'nın 2 numaralı bıçağıyla yapılır)

Bir bakır tencerenin içine çekilmiş ceviz içini koyup üzerine elinizi yakacak kadar sıcak tavuk suyundan (sıcak tavuk suyu cevizin yağının çıkmasına yardımcı olacaktır. Bir kepçe kadar aktarıp elinizle yoğurmaya başlayın. Tekrar bir kepçe katın ve tıpkı köfte gibi yoğurmaya devam edin. Yoğurduğunuz ceviz hamurunun "vıcık vıcık" ses çıkarması ve macun kıvamına gelmesi gerekiyor. Yaklaşık 4 kepçe tavuk suyundan sonra artık ceviz beyazlaşıp kırmızı renkli yağı dışarı vermeye başlayacaktır. Ceviz hamurunu tencerenin içine sıkıştırarak kırmızı renkli yağı çıkarın. Bu yağı kaşıkla bir tasın içine alın. (yaklaşık Vı su bardağı alacaktır) sonra da cevizin içine çekilmiş ekmek içini katıp yoğurmaya başlarken yine azar azar kepçeyle tavuk suyunu ilave etmeye devam edin. Karışım boza kıvamına (normal kek kıvamı gibi) gelinceye kadar sıcak tavuk suyunu katmaya devam edin. En sonunda buzdolabında beklettiğiniz di-dilmiş tavukları katıp büyük bir kaşıkla kaıştırın. Geniş ve kenarları yüksek bir servis tabağına boşaltın. 1 gece buzdolabında bekletip kıvam almasını sağlayın. Ertesi gün üzerine çıkardığınız kırmızı yağı gezdirip servise sunun.