



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 bütün tavuk
3 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
8 diş sarımsak
5 ince dilim bayat ekmek
3 su bardağı dövülmemiş ceviz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuğu temizleyip yıkayın ve bir tencereye alın. 3 su bardağı su ve tuz ekleyerek kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. daha sonra etlerini ve kemiklerini ayırın. Etleri tel tel ayırın ve büyük bir servis tabağına düzgünce yerleştirin. Sarımsakları soyun, ekmek dilimlerinin içi ufalayın. Ceviz, ekmek içi ve sarımsak dişlerini robottan geçirerek ezin. Tencerede kalan tavuk suyunu ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Hazırladığımız cevizli sosu tavuk etlerinin üzerine yayın. sıvıyağı tavada ısıtıp kırmızı toz biberi kızdırın, çerkez tavuğunun üzerine gezdirip, sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

Not: Kafkasya, Abhazya, Çeçenistan bölgelerinden göç eden bazı toplulukların en önemli yemeklerinden birincisi "Çerkez Tavuğu" dur. Bu yemek bu bölge topluluklarına ait olup özel günlerde, bir ağır konuk geldiği zaman ve düğün yemeklerinde yapılır. Yemesi çok lezzetlidir.

[ML@ Çerkez Tavuğu için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015