



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKEZ TAVUĞU

5 Adet Tavuk Butu  
1 Adet Soğan  
İsteğe Bağlı Abısta  
İsteğe Bağlı Çerkez Tuzu  
İsteğe Bağlı Acıka  
1 kg Çekilmiş Ceviz  
İsteğe Bağlı Ceviz Yağı

Haşlanan tavukları derilerinden ayırıp küçük parçalara ayıralım. Tavukların haşlandığı suyun içine abıstayı ve acıkayı ekleyip homojen bir karışım olana kadar karıştıralım. Ardından karışımın içine cevizi ekleyip tekrar karıştıralım. En son haşlanmış tavukları karışıma katıp servis tabağına alalım. Üzerine ceviz yağı ekleyerek servise hazır hale getirelim.

