



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet tavuk
2 küçük soğan
1 tane havuç
400 gr.iç ceviz
1/2 çorba kaşığı kırmızı biber
4 dilim ekmek
1-2 diş sarımsak
Tuz

Tavuğu ancak alabilecek büyüklükte bir tencereye koyup, üstünü bir parmak örtecek kadar kaynar suyla doldurun. Suyun içine kabukları soyulmuş iki baş soğan, kazınmış ve ortadan uzunlamasına ikiye bölünmüş havuç ve iki-üç çay kaşığı tuz atın. Kapağını kapatıp, tavuğun etleri yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten indirip soğumaya bırakın. 4 dilim bayat ekmeği 2-3 bardak tavuk suyunda ıslatın. 2 bardak iç cevizi birkaç kez ceviz makinesinden geçirin veya havanda iyice dövün. Ezilmiş cevizleri tülbent içinde sıkarak üç-dört çorba kaşığı yağ çıkartın. Yarım çorba kaşığı kırmızı biber, bir-iki diş dövülmüş sarımsak, bir çay kaşığı tuz ve ıslatılmış ekmeklerle birlikte yağı çıkarılmış cevizleri bir tavada karıştırarak yavaş yavaş ısıtın. Ekmeklerden artan tavuk suyunu da ekleyip boza kıvamına getirin. Bu arada soğumuş olan tavuğun kemiklerini çıkartıp, etlerini küçük küçük ufalayın. Hazırlamış olduğunuz cevizli sosun yarısını tavuk etine katıp, iyice karıştırın. Karışımı bir kayık tabağa yaydıktan sonra sosun geri kalanını da üzerine boşaltın. Son olarak, beklettiğiniz ceviz yağını biraz kırmızı biberle ısıtıp üzerinde gezdirin. Soğuk servis yapın. Ceviz yağını çıkartmak çok zahmetli geliyorsa, pek çok yerde yapıldığı gibi yerine çiçekyağı kullanabilirsiniz.