



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇERKEZ TAVUĞU

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Bir tavuk  
400 g ceviz içi  
Bir ekme  içi  
Sarımsak  
Tuz  
Karabiber

Tavuğu haşlayın, suyunu atmayın.  
Etlerini didikleyin, ondan sonra cevizi ezip, ekme  içini de ufalayın ve bunları tavuk suyu ile karıştırın.  
Sarımsağı ezip onu da ekleyin daha sonra tuz ve karabiberini katın.  
Tuzu az koymaya özen gösterin yoksa ceviz fazlasını kaldırmaz çok tuzlu olabilir.  
Bu malzemeyi tavuğun üstüne döküp karıştırın.  
İstenirse üstüne kırmızı biber süs olarak serpilebilir.

---