



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TAVUĞU

1 adet bütün tavuk
4 dilim bayat ekmek içi
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Pulbiber, karabiber
5 su bardağı su
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı kişniş, kimyon

Öncelikle temizlenmiş tavuğu tencereye koyup üzerine suyu ekleyip iyice haşlayın. Tavuk etlerini bir kaba alıp didikleyin. Suyunu da bir kaba alın. Mutfak robotunun içinde, ceviz, ekmek içi, sarımsak baharatlar ve 1 su bardağı kadar tavuk suyunu püre oluncaya dek çekin. Daha sonra içine didiklenmiş tavuk etlerini ekleyip karıştırın. Gerekirse bir miktar daha su ekleyip servis tabağına alın. Baharatlar ve az miktarda yağ ile süsleyin. Hatta cevizin yağını çıkartıp kullanırsanız daha da lezzetli olacaktır.