



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇERKEZ TAVUĞU (SOĞUK)

Yağlı tavuğu suda kaynatınız. Kaynarken meydana gelen köpükleri bir kepçe ile alınız. Tencerede kaynayan suyun içine atıp pişiriniz. Sonra tavuğun butlarını düzgünce çıkarınız. Tavuğun diğer etlerini de kemiklerinden ayıklayınız. Bu ayrılan etleri iyice didik didik edip tabağın ortasına koyunuz. Çok az rendelenmiş soğanı sade yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. Üzerine tavuğun suyunu da katarak güzelce kaynatınız. Sonra kuru ceviz içini yeteri kadar kırmızı biber ve tuzla havanda macun haline gelene kadar dövünüz. Biraz bayat francala ya da ekmek içini de katarak bunlar hal oluncaya dek dövmekte devam ediniz. Bu cevizi, hazır bulunan suda koyuca halledip didilmiş tavuğun üstüne gezdiriniz. İki başına butların et tarafından sokup sokup ceviz yağını, dövülmüş cevizi sıkarak elde edilen yağı tavuğun üzerine gezdiriniz ve sofraya koyunuz.
