CEVİZLİ ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler
1 adet büyük boy bütün tavuk
4-5 adet kurutulmuş kırmızı biber
1 kg ceviz içi
4-5 diş sarımsak
4-5 dilim bayat ekmeğin içi
6 su bardağı ılık tavuk suyu
1 -2 çay kaşığı tuz
varsa 2 tatlı kaşığı toz kişniş
Ayrıca;
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 çay kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı
Tavuğu temizleyip yıkadıktan sonra üzerini tam kapatacak kadar suyla haşlanmaya bırakın. Lezzetinin artması için tencereye dörde bölünmüş bir soğan ve bir adet patates ekleyebilirsiniz. İyice yumuşayan tavuğu tencereden alın ve ılık hale gelmesini bekleyin. Ilık hale gelen tavuğun et kısmını kemikten ayırıp büyük parçalar elde edecek şekilde didikleyin.
Diğer taraftan, kuru biberleri haşlayıp süzdükten sonra çekirdeklerini ve sapını çıkarıp atın.
Temizlediğiniz biberleri mutfak robotuna koyun. (Aslında en doğrusu kıyma makinesi kullanmaktır) Üzerine sarımsakları ve ekmek içini ekleyin. Ceviz içini de ilave edip malzemeleri çekerek püre haline getirin. Püreyi derin bir kaba aktarın.
Tuz, kişniş ve ılık tavuk suyunu da azar azar ilave edip kaşıkla iyice karıştırın. Böylece koyu muhallebi kıvamında bir karışım elde edeceksiniz. Aslında, orijinal tarifte didiklenen tavuklar servis tabağına yayılır, üzerine de hazırlanan bu sos aktarılır. Ama siz sos ve tavuk etini karıştırıp servis tabağına yerleştirebilirsiniz de.
En üste aslında cevizin yağı dökülür. Ya da bir tavada kızdırılan yağa toz biber katılır ve bu sos, en üste gezdirilir. Çerkez tavuğu orijinalinde ılık servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:54999 • adı:Cevizli Çerkez Tavuğu • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:09