



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇERKEZ TAVUĞU

THY Skylife

- 1 bütün tavuk
- 1 kg ceviz içi
- 5 kurutulmuş kırmızıbiber
- 4 diş sarımsak
- 4 dilim ekmek içi
- Yeteri kadar tuz
- 2 tatlı kaşığı kişniş
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 6 su bardağı tavuk suyu

Tavuk temizlenir, tütsülenir, yıkanır, haşlanır, kemiklerinden ayrılır ve didilir. Kurutulmuş biberler haşlanır ve çekirdeklerinden ayrılır. Bir miktar ceviz içi, biberler, sarımsak ve ekmek içi hep birlikte kıyma makinesinden birlikte geçirilir. Kalan ceviz makineden geçirilir, sıkılarak yağı bir fincana alınır. Kıyma makinesinden geçirilen bu karışıma soğuk tavuk suyu ve tuz ilave edilir karıştırılır. Didilmiş et servis tabağına alınır üzerine bu karışım dökülür. Fincana alınan ceviz yağı da üzerine gezdirilir.

Not: Cevizin yağı alınamamışsa, bir tavada yağ kızdırılır ve kırmızı toz biber katılarak elde edilen yağ cevizli tavuğun üzerine gezdirilir.

