



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAVUK (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 adet bütün tavuk
- 1 kg iç ceviz
- 3 yemek kaşığı yemeklik acıka
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 dilim abısta (Mısır unundan yapılan katık.)
- Yeteri miktar su

Bir bütün tavuk (derisi ile birlikte), kuru soğan ve sarımsakla birlikte derin bir tencerede bol su ile haşlanır. Tavuk suyu yemeğin sosunda kullanılmak üzere ayrı bir kaptaki bekletilir. Daha sonra haşlanan tavuğun derisi soyulur ve beyaz etleri ayrı bir kaptaki didiklenir. Bu işlemden sonra mutfak robotu yardımıyla iç ceviz çekilir ve ayrı bir kaba alınır. Ardından mutfak robotuna, yemeklik acıka, tavuk suyu ve abısta eklenerek iyice karıştırılır. Daha sonra çekilmiş iç cevizler bu karışıma eklenerek kıvamlı bir sos elde edilir. Son olarak hazırlanan sosu, didiklenmiş tavuk etinin üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Tercihe göre üzerine taze kişniş serpilebilir.

