



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ TAVUK

MALZEMESİ:

4 tavuk budu
4 su bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1/2 bayat ekmek
4-5 diş sarımsak
1/2 limonun suyu
1 su bardağı tavuk suyu
Tuz.

Butları, üzerini örtecek kadar tuzlu suda haşlayın. Ceviz, sarımsak ve biberi havanda iyice dövüp, salçayla beraber kısık ateşte biraz ısıtın. Ateşten alıp yoğurarak cevizin yağın iyice çıkartın ve ayırın. Ekmeği ufalayıp, üzerine tavuk suyunu, limon suyunu ve ceviz içini ekleyin ve ezerek kıvamlı bir sos hazırlayın. Butları sosa batırın ve üzerine ceviz yağın gezdirin.