



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI KİNOALI CEVİZLİ ÇERKES TAVUĞU

Tavuk göğsü 500 g  
1½ su bardağı Çekilmiş ceviz  
Bayat ekmek içi 3 dilim  
Sarımsak 2 diş  
Kinoa 1 su bardağı  
½ su bardağı Süt  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
1 çay kaşığı Karabiber  
Kırmızı toz biber 1 tatlı kaşığı  
Kimyon 1 çay kaşığı  
1 tatlı kaşığı Tuz  
Su 4 su bardağı

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Dödüklü Et/Tavuk moduna getirin.

Temizlenmiş tavuk göğüslerini ve kinoayı hazneye koyarak suyunu ilave edin.Kapağını kapatın ve 10 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Tavukları ve kinoaları kevgir yardımıyla suyun içinden alın. Haznenin içinde kalan suyu başka bir kaseye aktarın.

Tavukları çatal yardımıyla ya da elinizle tiftikleyin. Daha sonra Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 160 °C moduna getirin. Bayat ekmeklerinizi ufalayıp hazneye ekleyin.

Üzerine süt,rendelenmiş sarımsak,kimyon,karabiber,tuz ve tavuk suyundan bir bardak ilave edin. Suyunu çekene kadar karıştırarak pisirin.

Suyunu çektikten sonra kinoayı, tavukları ve dövülmüş cevizi ilave ederek karıştırın.

Servis tabaklarına aldığınız Çerkes tavugunu üstüne kırmızı toz biber serpererek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

