



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY ÇERKEZ TAVUĞU

Bir adet kemikli tavuk göğsünü, 500 ml. su ile tencereye haşlanmaya koyun. 5 diş sarımsağı ayıklayıp ezin. 3 dilim bayat ekmeğin içini ufalayın. Hepsini mutfak robotuna koyun. 150 gr. iç ceviz, 150 ml. tavuk suyu ve tuz ilave edip koyu kıvamlı bir sos hazırlayın. Haşlanan tavukları tabağa didikleyin. Üstüne hazırladığınız sosu ekleyin. 10 gr. tereyağını kırmızı pul biber ile eritip ilave edin ve bekletmeden servis yapın.

[ML® Çerkez Tavuğu için tıklayın](#)
