



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ ÇERKEZ TAVUĞU

Kullanılacak Malzemeler

- 1,5 kg.lık bütün tavuk
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı su
- Cevizli harç:
 - 2 su bardağı ceviz içi
 - 2 dilim bayat beyaz ekmek içi
 - 2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
 - 2 diş sarımsak
 - 1 su bardağı tavuk suyu
 - 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanma Şekli

Temizlenmiş ve yıkanmış tavuğu bir tencereye koyun. 6 su bardağı su ve soğanı ilave edip, haşlanmaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca üstünde oluşan köpükleri bir kaşıkla veya kevgirle alın. Tavuk hafifçe yumuşadıktan sonra tuzunu ilave edin. İyice yumuşayınca kadar, tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Pişen tavuğun suyunu süzün. Tavuk soğuyunca derisini ve kemiklerini çıkarın, etlerini küçük parçalara ayırın. Ceviz içlerini elektrikli öğütücüden geçirerek un haline getirin veya havanda macun kıvamına gelinceye kadar dövün. Cevizi bir kaba alın. Bayat ekmek içini tavuk suyunda yumuşatın. Sonra suyunu sıkın ve cevize ilave edin. Pütürsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Toz kırmızı biber, ezilmiş sarımsak ve tuzu ilave edip, iyice yoğurun. Sonra da bir bardak ılık tavuk suyunu kaşıkla yedirerek harcı boza kıvamına gelinceye kadar inceltin. En sonunda bu harcı ayıklanmış tavuk parçalarıyla karıştırın ve bir servis tabağına yerleştirin. Kaşığın tersiyle üstünü ve kenarlarını düzeltin. Üzerine eskiden olduğu gibi cevizin yağın çıkararak gezdirebilirsiniz. Ya da kırmızı toz biberli kızdırılmış tereyağı gezdirip, servise sunun.