



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇERKEZ TAVUĞU

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Bütün Tavuk 1 Adet
Tereyağı 2 Çorba Kaşığı
Bayat Ekmek 1 Adet
Ceviz 250 Gram
Sarımsak 3 Diş
İnek Sütü 1 Litre

Tavukları haşla tüm olarak sonra tirit halinde dit, ince ince sonra bayat ekmeklerin içini al tencereye sütü koy ekme tereyağında ve cevizi de havanda döv at sarımsakları da döv ekle, tuz ve beyaz toz biberi de at karıştırarak ekmekleri erit sonra tavukları at kaynat ılık olarak servis et.