



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATORLU TAVUK

Cevizin iç kabuklarını soyarak havanda dövmelidir. Tamamiyle ezildikten sonra, bayat iç francalayı bir kâsede ıslatıp, ezilmiş taze cevizle karıştırmalı, ayrıca hazırlanmış limon suyunu da bunun içine katmalı, biraz da tuz ilâve ederek, hepsini iyice dövmeli ve koyu mayi haline geldikten sonra, zeytinyağını üzerine döküp karıştırılmalıdır. Tavuk haşlandıktan sonra, yalnız beyaz et kısımları kemiklerinden ayrılıp табаға konup üzerine hazırlanmış tarator dökülerek servise sunulur.

Not: Taratorlu tavuk, bir anlamda "Kolay Çerkez Tavuğudur."
