



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ÇERKEZ TAVUĞU



- 1 Adet bütün tavuk
- 4 Dilim bayat ekmek içi
- 2 Su bardağı iç ceviz
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Tavuk haşlanır, kemiğinden ayrılan etleri (haşlandıktan sonra) servis tabağına konur.
- # Bayat ekmek içi çukur bir kaba konur, üzerine bir miktar tavuk suyu konur, dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz içi konur ve karıştırılır.
- # Karışım boza kıvamına gelene kadar, tavuk suyu eklenir, tuz, karabiber de katılır karıştırılır.
- # Hazırlanan karışım servis tabağında bulunan ayıklanmış tavuğun üzerine dökülür, iyice karıştırılır.
- # Sıvıyağ kızdırılır, kırmızı pul biber eklenir, pul biberin rengi yağa çıkınca, servis tabağında bulunan çerkez tavuğuna gezdirilir.
- # Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Çerkez tavuğu adından da anlaşıldığı gibi etnik bir yemektir.