ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler ; 4-5 kişi için

1 adet Tavuk

2 dilim ekmek içi

3 su bardağı Ceviz İçi

Tuz, Kırmızı Biber

Yapılışı:

Temizlenmiş bir adet Tavuk, tuz katılarak haşlanır.

3 su bardağı Ceviz İçi, makinadan geçirilirek rendelenir, üstüne 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ve tuz ilave edilir. Çok hafif ateşte, tahta bir kaşıkla ezilerek, yoğrulur. Yağı cıkmaya başlayınca, bir kaç kaşık tavuk suyu ilave edilerek karıştırılır. Ateşten indirilir ve süzgeçte yağı süzülür.

Cevize, ıslatılıp, suyu sıkılmış, parçalanmış 2 dilim ekmek içi katılır. Birlikte tekrar makinadan geçirilir. Tavuk suyu ilave edilir. Karıştırılır.

Haşlanmış tavuğun kemikleri ve derisi ayrılarak didiklenir. Hazırladığımız Ceviz İçi karışımı ile karıştırılır.

Arzuya göre ezilmiş sarımsak da ilave edilebilir.

Servis tabağına yerleştirdiğimiz Çerkes Tavuğunun üstüne süs olarak daha önce süzdüğümüz Cevizin yağı ilave edilir.

Afiyet olsun......