

Cerkez Tavugu

Malzemeler

- 1 adet butun tavuk
- 2 dilim bayat ekmek ici
- 3 dis sarmisak
- 1,5 su bardagi ceviz ici
- 1 cay kasigi tuz, karabiber
- Sos icin
- 1 tatli kasigi kirmizi pul biber
- 1 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Tavugu yikadiktan sonra bir tencerede 4 su bardagi su ilavesiyle, iyice yumusayana kadar haslayalim.

sonra suyunu suzup derilerini cikaralim ve cok ufak parcalar halinde didikleyelin.

Ote yandan bayat ekmek ici, ceviz ve sarmisaklari bir mutfak robotundan gecirerek pure haline getirelin.

Uzerine 1 su bardagi ilik tavuk suyu, tuz (varsa toz kisnis de katabiliriz) ekleyerek karistiralim.

Sonra da bu harci didikledigimiz tavuklarla iyice harmanlayalim.

Eger cok kati olursa bir miktar tavuk suyu daha ekleyebilirsiniz.

Arzu ederseniz 1 yemek kasigi zeytinyaginda 1 tatli kasigi kirmizi pul biberi 1 dakika kadar kizdirip uzerine gezdirebilirsiniz.