



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Çerkez Tavuğu



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

- 2 adet tavuk göğsü
- 4 su bardağı su
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Cevizli Sos İçin:

- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 2 dilim bayat ekmek içi (sütle ıslatılmış)
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı tavuk suyu

Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Dövülmüş ceviz içi (süsleme için)

Yapılışı:

1. Tavuğu Haşlama:

- Tavuk göğüslerini bir tencereye alın.
- Üzerine su, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- **Orta ateşte 25 dakika** boyunca haşlayın.
- Haşlanan tavukları süzerek soğumaya bırakın ve suyunu saklayın.

2. Cevizli Sos Hazırlama:



- Dövlmüř ceviz içini, sütle ıslatılmış ekmek içini, kırmızı toz biberi ve kimyonu mutfak robotundan geçirin.
- Püre haline getirin.
- Karışma azar azar tavuk suyu ekleyerek macun kıvamında bir sos elde edin.

3. Tavukları Didikleme:

- Soğuyan tavukları elinizle ince ince didikleyin.
- Cevizli sosla karıştırarak iyice harmanlayın.

4. Tereyağlı Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine kırmızı toz biberi ekleyerek hafif kızdırın.

5. Servis:

- Hazırladığınız Çerkez Tavuğunu servis tabağına alın.
- Üzerine tereyağlı sosu gezdirin.
- Dövlmüř ceviz içi ile süsleyerek soğuk servis edin.

>> Lezzet İpucu:

Daha yoğun bir aroma için cevizli sosa **bir diş sarımsak** ekleyebilirsiniz. Ayrıca, Çerkez Tavuğunun kıvamını daha akışkan yapmak isterseniz biraz daha **tavuk suyu** ekleyerek açabilirsiniz.