

Cerkez Tavuğu

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 17/10

Haşlanmış tavuk, ceviz ve sarımsak ekmeğiyle hazırlanan geleneksel soğuk meze.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 dilim Bayat ekmeği
- 3 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Tavuk göğsünü 30 dakika haşlayın suyunu ayrılarak eti didikleyin.
- Ceviz, ekmeği, sarımsak ve tavuk suyunu mutfak robotunda koyu sos haline getirin.
- Sosu didiklenmiş tavukla karıştırarak servis tabağına yayın.
- Zeytinyağına pul biberi 30 saniye ısıtıp pezenin üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Cevizi fazla ısıtmadığınız için; yağ taze kalmasını ve cevizin rengi kararır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pul biberli yağ gezdirip kızırtı ekmeğiyle serin servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş