

# Cerkez Tavuğu

Toplam 55 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 ayırın ve eti didikleyin.
- Ceviz, ekmeği, sarımsak ve tavuk suyunu mutfak robotunda koyu sos haline getirin.
- Sosu didiklenmiş tavukla karıştırın ve servis tabağına yayın.
- Zeytinyağına pul biberi 30 saniye ısıtın ve sosun üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi fazla ısıtmayın; yağ taze kalmasını ve cevizin rengi kararır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pul biberli yağ gezdirip kızılcık ekmeğiyle serin servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş