دجاج شركسية
Çerkez Tavuğu

١ عدد دجاج كامل
٤ شرائح داخل خبز
٢ كوب ماء داخل جو
٢ ملعقة حساء زيت
٢ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل
١ ملعقة حلو فلفل أ

يغلى الدجاج , اللحوم المحصول من الطعام (بعد الغليان) يوضع في طبخ الخدمة
يوضع خبز قديم الداخلي في وعاء محفورة , ويوضع عليها قليل من مياه الدجاج , يوضع الجوز الداخلي المضروب بشكل مجيئ على الأسنان ويخلط
يضف مياه الدجاج حتى مجيئ الخلط اتساق بوذا . ويوضع ملح , فلفل أسود ويخلط
يسكب خلط المجهز على طبخ الخدمة التي فيها الدجاج , ويخلط جيدا
يحرق زيت سائل , ويضاف فلفل أحمر رقيق , عند خروج لون فلفل الرقيق على الزيت يسكب على طبخ الخدمة التي فيها الدجاج شركسية
تقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : الدجا الشركسية , كما يمكن أن يفهم من اسمها هو الطعام الأقليمية