



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## دجاج شركسية Çerkez Tavuğu



١ عدد دجاج كامل  
٤ شرائح داخل خبز  
٢ كوب ماء داخل ج  
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
- # يصف مياه الدجاج حتى مجيئ الخلط اتساق بوزا . 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