



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Çərkəz Toyuğu

Çerkez Tavuğu



- 1 Ədəd bütün toyuq
- 4 Dilim bayat çörək içi
- 2 Stəkan qoz ləpəsi
- 2 Yemək qaşığı duru yağ
- 2 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Toyuq xaşlanır, sümüyündən ayrılan ətleri (xaşlandıqdan sonra) xidmət boşqabına alınır.
- # Bayat çörək içi quyu bir boşqaba qoyulur, üzərinə bir miqdar toyuq suyu tökülür., dişə gələcək şəkildə döyülmüş qoz ləpəsi qoyulur və qarışdırılır.
- # Qarışım boza şəklinə gələnə qədər, toyuq suyu əlavə edilir, duz, qara bibər də atılır qarışdırılır.
- # Hazırlanan qarışım xidmət boşqabında bulunan çeşidlənmiş toyuğun üzərinə tökülür, yaxşıcaq qarışdırılır.
- # Duru yağ qızdırılır, qırmızı pul bibər əlavə olunur, pul bibərin rəngi yağa çıxınca, xidmət boşqabında bulunan toyuğa gəzdirilir.
- # Soyuq olaraq xidmət üdilir.

Not: Çərkəz toyuğu adından bilindiği kimi bölgəsel bir yeməkdir.