



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Tscherkesisches Hähnchen

Çerkez Tavuğu



1 großes Hähnchen
4 Scheiben altbackenes Brot
2 Gläser Walnüsse
2 EL Öl
2 KL Salz
1 TL Pfeffer
1 KL geschrotete Chili

- # Hähnchen kochen und danach den Fleisch von den Knochen trennen und in ein Servierteller legen.
- # Das innere der altbackenen Brotscheiben in eine tiefe Schale geben und mit ein wenig Hühnerbrühe geben und die klein gehackten Walnüsse hinzugeben und umrühren.
- # Bis es eine dickflüssige Konsistenz erhält Hühnerbrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- # Diese Mischung nun auf das Fleisch im Servierteller gießen und gut untermischen.
- # Öl erhitzen, geschrotete Chili hinzugeben und sobald die rote Farbe sich mit dem Öl vermischt dann auf das im Servierteller befindende Tscherkesisches Hähnchen gießen.
- # Kalt servieren.

Tipp: Tscherkesisches Hähnchen ist wie es auch vom Namen zu entnehmen ist eine ethnische Speise der Tscherkesen.