



## Poulet Circassienne

Çerkez Tavuğu



- 1 poulet entier
- 4 tranches de pain rassis
- 2 tasses de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café flocons de piment rouge

- # Laissez bouillir le poulet, séparez l'os de la viande (Après avoir bouilli) et mettez dans une assiette.
- # Mettez dans un bol creux, des tranches de pain rassis, rajoutez un peu de bouillon de poulet et des noix battus, puis mélangez le tout.
- # Rajoutez du bouillon de poulet jusqu'à qu'elle prend la forme de crème solide, puis rajoutez du sel et du poivron noir et mélangez.
- # Versez le mélange sur le poulet qui se trouve sur l'assiette puis mélangez le tout.
- # Chauffez l'huile végétale, rajoutez du flocon de piment rouge, puis versez sur le poulet circassien.
- # Servez froid.

N-B: Le poulet circassien est un plat ethnique.