



ABHAZ TAVUĞU

13

1 Tencere ocağa alınarak 1 çay bardağı sıvıyağ eklenir üzerine küp küp doğranan soğanlar ilave edilir ve kavrulur. Üzerine tavuklar ilave edilir 1 tatlı kaşığı acuka da eklenerek kavrulur. En son 4 bardak sıcak su koyarak pişirilir.

2 Tavuk pişerken abısta pişirilir. Küçük bir tencerede kaynamış suya mısır unu ilave ederek karıştırılarak 15dk pişirilir. Bir tabağa ters çevrilir ve soğumaya bırakılır.

3 Cevizler robota alıp iyice çekiyoruz , çevirdikçe robotun kenarlarına yapışır spatula yardımı ile aşağı doğru iterek ve çevirmeye devam edilir. Ceviz çekildikçe birbirine yapışmaya başlaması gerek içine sarımsak ve kalan bir tatlı kaşığı acukayıda ekleyerek çekmeye devam edilir. Bu aşamada ceviz yağını vermeye başlar ve burada ara vererek cevizin yağını çıkartılır, harçtan elinize parçalar alınır ve sıkılır. Çıkan yağ yüzde yüz ceviz yağıdır buda tavuğumuzun lezzetini ikiye katlayacaktır.

4 Harcımıza kalan abıstanın tamamı eklenerek robot çalıştırılır ve boza kıvamına gelene kadar çevrilir. Hazırlanmış harcı ikiye bölerek yarısını bir tabağa alınır diğer yarısı da robottayken üzerine pişirerek tavukların içinden çıkarılan tavuk suyundan 3 kepçe eklenerek robot çalıştırılır.

5 Servis tabağına tavuklar alınarak didiklenir robottaki boza kıvamındaki sos tavukların üzerine dökülür diğer harca da aynı işlem yapılarak tavukların üzerine dökülür ve karıştırılır. Üzerine de ceviz yağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

Malzemeler

- 4 Ad. Tavuk budu ya da tavukgöğsü
- 1 Ad. Orta boy soğan
- 2 Tatlı kaşığı acuka
- 4 Bardak su
- 3 Su bardağı ceviz
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- Abısta İçin;**
- 1 Su bardağı su
- 5 Yemek kaşığı mısır unu