

Tbilisi Chakapuli

Toplam 210 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 9/10

Chakapuli, kuzu eti, tarhun, taze soğan, kişniş, ekşi erik ve beyaz üzüm suyuyla pişen ferah Gürcü bahar yahnisidir.

Malzemeler

- 1 kg Kuzu kuşbaşı
- 2 demet Tarhun
- 8 dal Taze soğan
- 1 demet Kişniş
- 250 gr Ekşi erik
- 1.5 su bardağ Beyaz üzüm suyu
- 2 su bardağ Su
- 4 diş Sarımsak
- 3 adet Yeşil biber
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Yapılış

- Kuzu kuşbaşı eti tencereye alın.
- Taze soğan, sarımsak ve yeşil biberi doğrayıp ete ekleyin.
- Beyaz üzüm suyu, su, tuz ve karabiberi tencereye koyun.
- Kuzu etini kısık ateşte 60 dakika pişirin.
- Tarhun ve kişnişi iri doğrayın.
- Tarhun, kişniş ve ekşi eriği yahniye ekleyip 30 dakika daha pişirin.
- Chakapuliyi 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhununu pişirmenin son yarısında eklemek chakapulinin yeşil aromasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmek ve ekşi erik taneleriyle derin tabakta sıcak servis edin.