

Tbilisi Kharcho

Toplam 215 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 110 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 16/10

Kharcho, dana eti, pirinç, ceviz, tkemali ekşisi, khmeli suneli ve kişnişle koyulaşan geleneksel Gürcü çorbasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Dana döş
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 2 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Tkemali sos
- 4 diş Sarımsak
- 2 çay kaşığı Khmeli suneli
- 2 adet Defne yaprağı
- 0.5 demet Kişniş yaprağı
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 8 su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Dana döşü iri küp doğrayın ve defne yaprağıyla 30 dakika haşlayın.
2. Soğanı yağda 6 dakika yumuşatın.
3. Domates salçasını ve khmeli suneliyi ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Soğanı karabiberle suyunu ekleyin.
5. Pirinci ekleyip 15 dakika pişirin.
6. Ceviz içi, sarımsak ve tkemali sosu püre yapıp çorbaya karıştırın.
7. Kharchoyu 10 dakika kısıkte pişirin, ceviz dibe tutması için karıştırın.
8. Kişniş yaprağı ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Cevizi son bölümde eklemek yağın tırmadığı çorbayı koyulaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kişniş serpip ekşi erik sosuyla s1ca servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş