

Tavuk Satsivi

Toplam 250 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Satsivi, haşlanmış tavuk parçaları, ceviz, sarımsak, kişniş tohumu, utskho suneli ve sirkeyle hazırlanan yoğun Gürcü sosuna alılır.

Malzemeler

- 1.5 kg Tavuk
- 3 su bardağı Ceviz içi
- 2 adet Kuru soğan
- 6 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 2 çay kaşığı Kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı Utskho suneli
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 0.5 su bardağı Nar tanesi
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Tavuğu tuzlu suda 40 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Tavuğu iri parçalara ayırarak tavuk suyunu süzün.
- Soğanı ince doğrayarak tavuk suyundan bir kepçeyle 8 dakika yumuşatın.
- Ceviz, sarımsak, kişniş tohumu, utskho suneli ve tarçını çok ince çekin.
- Cevizli karışımın tavuk suyunu azar azar ekleyip yoğun sos yapın.
- Sosu tencereye alıp 7 dakika kaynatmadan ısıtın.
- Sirkeyi ekleyip tavuk parçalarını sosla yerleştirin.
- Satsivi 2 saat dinlendirip nar tanesiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Cevizi çok ince çekmek sosun krema kullanmadan ipeksi olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Nar tanesi, taze kişniş ve lavaşla birlikte da soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş