

Tkemali

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~45 kcal

Açılış 1/10

Tkemali ekşi erik, kişniş ve sarımsaklı yemeklerine canlılık veren Gürcü usulü bir sostur.

Malzemeler

- 600 gr Ekşi erik
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Erikleri 20 dakika az suyla pişirin.
2. Çekirdekleri ayrı ayrı püre yapın.
3. Sarımsak ve baharatla 5 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Erikleri kabukları çatlayana kadar pişirin; çekirdekler kolay ayrılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et, patates veya kızartma sebze yanında güzel servis edin.