

# Shkmeruli

Toplam 65 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal

Shkmeruli, kızartılmış tavuğu bol sarımsaklı süt sosunda kızartılarak hazırlanan Racha kökenli Gürcü klasiğidir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 1.2 kg Kemikli tavuk parçası
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber
- 2 yemek kaşık Ayçiçek yağı

### Sos için

- 2 yemek kaşık Tereyağı
- 10 diş Sarımsak
- 1.5 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Tavuk parçalarını kurutun ve karabiberle her yanını silin.
- Geniş tavada ayçiçek yağı ısıtın. Tavukları derili tarafı alta 8 dakika kızartın.
- Tavukları çevirip diğer yüzünü 6 dakika kızartın.
- Tavukları fırına alırken tavada kalan yağa tereyağı ve ezilmiş sarımsak ekleyin.
- Sarımsaklı 45 saniye kokusu çikankadar çevirin, süt ve suyu ekleyin.
- Sosu tavukların üstüne dökün ve 200°C fırında 20 dakika pişirin.
- Tavukları 5 dakika dinlendirip sarımsaklı sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sarımsaklı tavuk yağında kızartarak sosun keskinliğini yumuşatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak ekmek, salatalık domates ve sade patates püresiyle servis edin.

## Alerjenler

