

Acı Biberli Chakhokhbili

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Chakhokhbili, kemikli tavuk parçaları, kuru soğan, domates, sarımsak, kişniş ve taze otlarla pişiren Gürcü tavuk yahnisi olur.

Malzemeler

- 1.4 kg Kemikli tavuk parçası
- 4 adet Kuru soğan
- 700 gr Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 diş Sarımsak
- 1 adet Yeşil acı biber
- 0.5 demet Taze kişniş
- 0.3 demet Maydanoz
- 8 yaprak Taze fesleğen
- 1 çay kaşığı Öğütülmüş kişniş
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Kemikli tavuk parçalarını tuz ve karabiberle ovun.
- Tavukları sıyağda 10 dakika iki yüzü kızarana kadar mühürleyin.
- Kuru soğanları ince dilimleyip tavukları yanına ekleyin, 12 dakika yumuşatın.
- Sarımsak, yeşil acı biber, domates salçası ve öğütülmüş kişnişi tencereye katın.
- Domatesleri doğrayıp ekleyin, tencereyi kapatın.
- Chakhokhbiliyi 25 dakika kısık ateşte pişirin.
- Taze kişniş, maydanoz ve taze fesleğeni doğrayıp son 2 dakikada ekleyin.

PÜF NOKTASI

Tavuk ve soğanı önce kavurmak, domates eklenince sosun sulu değil ipeksi kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze kişniş serpin, lavaş veya pilavla servis edin.

