

# 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