

# Tkemali

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~45 kcal

Açılış 11/10

Tkemali, ekşi erik, sarımsaklı ve yarpuz/nane ile pişirilen klasik Gürcü sosudur. Izgara et (mtsvadi), patates ve sebzelerin yanına küçük verilir; Kafkas mutfağının asit dengesini taşır.

## Malzemeler

- 600 gr Ekşi erik
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kişniş tohumu (öğütülmüş)

## Yapılı

1. Ekşi erikleri yıkayarak suyla 12-15 dakika kabukları çatlayana kadar haşlayın.
2. Erikleri süzgeçten geçirip püre yapın çekirdekleri ayrıdırın.
3. Püreyi tencereye alın ve sarımsaklı, kişniş, dereotu ve naneyi ekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Pul biber, kişniş tohumu ve tuzu ekleyin, 1-2 dakika daha karıştırıp peşten alın.
5. Sosu tamamen soğutun, cam kavanoza alıp buzdolabında dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Erikleri kabukları çatlayana kadar pişirin; çekirdekler kolay ayrıdırın. Klasik tarifte yarpuz (ombalo) kullanılır, bulunmazsa taze nane güvenli ikamesidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Izgara et (mtsvadi), kızarmış patates veya sebze yanına küçük servis edin.