KUZU ÇAKAPULİ (GÜRCİSTAN)

https://culdia.com

Kuzu eti (çok körpe olmasın) yıkayın, kemikle doğrayın (parçalar ne ince ne de kalın olsun, orta büyüklükte) ve tencereye koyun. Biraz kuyruk yağı da ekleyin, ince doğranmış şekilde. Çok küçük, anca yanan ateşe koyup kendi suyunda kaynatın. Suyu üstüne hiç dökmeyin. Et pişene kadar kendi su buharlaşırsa su ekleyin. Üstüne yarım daire şeklinde doğranmış soğanı koyun. Aynı zamanda bol bol kişnişi, ondan iki kat az maydanozu ve çok az kerevizi doğrayın + bol bol taze soğan + Uzun Kakheti biberi (isteğinize göre), karıştırın ve pişmiş etin üstüne tabaka olarak koyun. İsteğinize göre Tkhemali (ekşi sos) ekleyin (konserve tavsiye ederiz, ama acı değilse taze da olabilir). Bol bol tarhunu kalın doğrayın. Eğer gövdesi kabaysa, gövdeyi alın ve yaprakları doğramadan bırakın. Tarhunu da üstüne tabaka olarak koyun. Tabakaların altından et görünmemeli. Kapakla kapatın. Eğer ateş kısaysa, Çakapuli hazır olduğunda üstünde köpük yapar. Adı Çakapuli de burdan kaynaklıyor (Gürcüce ?kapi? köpük demek). Biraz bekleyin, köpüğü almayın. Köpük yaptıktan 15-20 dakika sonra yemek hazır. Sıcak yenir. Başlangıçta tuz koymayı unutmayın. Ayrıca biberi seviyorsanız otları koyana kadar öğütülmüş kırmızı biberi de koyabilirsiniz. Bu yemeğe nefis koku verecek. Eti kapatan ot tabakaları orta büyüklükte olmalı. Tkhemali sosu fazla yapmayın yoksa ekşitir. Geri kalanı siz bilirsiniz!

© lezzetler.com tarif no:107788 • adı:Kuzu Çakapuli (Gürcistan) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:32