



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KHARÇO - MİNGRELİAN (GÜRCİSTAN)

<https://culdia.com>

Dana eti 1 kilo
Domates 300 gram
Soğan 2 tane
Baharat 1 büyük kaşık
Sarı çiçek 1 küçük kaşık
Kuru kişniş - 1 büyük kaşık
Sarımşak - 4 diş
Domates salçası 30 gram
Ceviz 400 gram
Mısır unu 2 büyük kaşık
Tereyağı 100 gram
Tuz
Kırmızı biber

Samegrelo'nun başka yemekleri gibi Kharço da acıdır. Bu kırmızı biber kullanıldığı için, ama biberi isteğinize göre yapabilirsiniz. Cevizi et kıyma makinesinde iki kez geçirin. Eti küçük parçalara doğrayın, az su olan tencereye atıp kavurun.

Doğranmış domatesi karıştırıcıda karıştırın. Ete yağ ve soğanı ekleyin ve yaklaşık 20-25 dakika kavurun. İyice kavurunca üstüne domatesi dökün. Ceviz kütesini karıştırıcıda karıştırın ve et iyice haşlandığında üstüne döküp karıştırın. Kaynadığında biberi, sarımşak, sirke ve tuzu ekleyip yeniden kaynatın.

Soğanı ince parçalar olarak kesin. Domatesi kaynatılmış suya atın, sonra soyun ve tohumu çıkarın. Kavrulmuş ete biraz kaynatılmış suyu ekleyin ve küçük ateşte kavurmayı devam edin. Et kıyma makinesinde geçirilen cevize sarı çiçeği, kuru kişnişi, baharatı, kırmızı biberi, tuzu, mısır unu ekleyin ve üstüne su döküp karıştırın. Sofraya götürürken üstüne ceviz yağı da dökebilirsiniz.

Not: Acı ve istek uyandırıcı cevizli Kharço Mingrelian reçete. Cevizli Kharço Samegrelo'da yapılan, batı Gürcistan'da yaygın olan yemektir. Onu Ğomi, Mçadi ve Elarciyla beraber yiyorlar.

