SASİVİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 bütün tavuk
300-400 g iç ceviz
1 yemek kaşığı acıka
½ su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Bir bütün tavuk tuz eklenerek derin bir tencerede bol su ile haşlanır.
Tavuk suyu yemeğin sosunda kullanılmak üzere ayrı bir kapta bekletilir.
Daha sonra haşlanan tavuğun derisi soyulur ve beyaz etleri iri parçalara ayrılarak ayrı bir kapta bekletilir.
Bu işlemden sonra mutfak robotu yardımıyla iç cevizler çekilir ve ayrı bir kaba alınır.
Yarım su bardağı mısır unu ılık su ile iyice yoğurulur, köfte haline getirilir ve bol suda haşlanır.
Haşlanmış köfteler ve acıka, çekilmiş iç cevizin içine eklenir ve cevizin yağı çıkana kadar iyice ezilir.
Ezilen harca, cevizli sos çorba kıvamına gelene kadar tavuk suyu eklenerek inceltilir.
Daha sonra haşlanıp parçalanmış tavuklar bir servis tabağına alınır ve üzerine hazırlanan tavuk sosu dökülür.
Son olarak çıkarılan ceviz yağı üzerine gezdirilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:162466 • adı:Sasivi (Düzce) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:01.05.2024 - 13:39