



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SATSIVI (GÜRCİSTAN)

<https://culdia.com>

Hindiyi önce haşlıyoruz, sonra ise kızartıyoruz. Soğutulmuş hindi suyuna iyice ezilmiş cevizi, ezilmiş sarımsağı, soğanı, safranı, baharatı, kurumuş kişnişi ve tuzlu biberi ekliyoruz. Bu kütleyi elekte geçirdikten sonra içine et koyup yağ döküyoruz. Sofraya Ğomiyle beraber götürülüyor.

© lezzetler.com tarif no:107782 • adı:Satsivi (Gürcistan) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 12:11