



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZETİYANİ (ORDU)

Ordu İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Bütün tavuk
1 yemek kaşığı tereyağ
10 gr. safran
1 kilo iç ceviz
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı tuz

Bütün tavuk bir tencerede haşlanır. Haşlanan tavuk soğuduktan sonra didiklenir. Mutfak robotunda ceviz, safran, sarımsak hazır tavuk suyumuzla birlikte çekilir. Bu karışım bir kaba konur ve içerisine didiklediğimiz tavuğu ilave edilir. Zetiyanı dinlenmesi için buzdolabına konur. Servis edilirken üzerine yağda salça yakılır ve soğuk servis edilir.

Not: Zetiyanı Gürcü yemeğı olup, önemli günlerde misafirlere ikram edilir.

