KAMIŞ YAHNİSİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg kemikli kuzu incik
2 adet soğan
2-3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
1 yemek kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı tuz

Tereyağı veya sadeyağını tencerede eritin ve kemikli parça etlerin her tarafını yağda çevirerek kızartın.
Soğanı doğrayın ve ete ekleyin. Soğan iyice yumuşayıncaya kadar çevirin.
Domates salçasını koyun ve birkaç kez çevirdikten sonra üstünü geçene kadar su, üzüm pekmezi, sirke ve tuzu ekleyip kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin.
Et çok iyi pişip suyu iyice kıvamlanınca ateşten alın. Pirinç pilavı ile servis yapın.

Not: Kamış yahnisinin adının nereden geldiğini hatırlayan pek kalmamamış. Yemeğin içinde et dışında başka bir ana malzeme olmadığı için tahmin yürütmek de zor. Ancak eskiden nasıl yapıldığını ve sunulduğunu bilenlerden dinleyince cevap kendiliğinden ortaya çıkıyor. Kamış sözcüğünün kaynağı etin içinde gizli. Yemek, ortasında kamış gibi uzun kemiği duran kuzu incikten yapılıyor. Yani yemek adını kemikten almış. Tadı için de aynı şey söylenebilir. Kemiğin iliği ile birleşen soğan, Antep pekmezi ve sirkenin tatlı-ekşi uyumu tadı muhteşem kılıyor.

© lezzetler.com tarif no:88070 • adı:KAMIŞ YAHNİSİ (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:05