TAVŞAN YAHNİSİ (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Tavsan eti
Pirinç
1 bardak sirke
Soğan
Karabiber, kimyon, kekik
Yağ
Un
Salça
Yağ
Yoğurt karısımı sos

Öncelikle tavsan eti oldukça küçük parçalara bölünür. Soğanlar ise, pembelesinceye kadar tavsan eti ile ayrı ayrı yerlerde kavrulur. Daha sonra aynı tencerenin içinde birleserek, sirkenin verdiği ahenk ve hoş koku ile bir kıvama ulasırlar. Ardından yaklasık yarım saat süre ile kısık ateste piser. Bu süreyi takiben tavsan yahnisi, yaklasık on dakika dinlenmesi için beklemeye alınır. Son olarak ise, yemek servis asamasına geldiğinde içine karabiber, kimyon, kekik gibi koku ve tat verici baharatlarla zenginlestirilir.

Not: Tavsan yahnisinin dısında, tavsanla yapılan iki türlü pisirme yöntemi daha vardır. Kıbrıslılar, tavsan etini lalangı adını verdikleri yöntem ile aynı zamanda fırında kızartarak da pisirirler. Lalangı denen pisirmede tavsanın sirkeyle yıkanmasından sonra, un ile yoğrulup bir, bir buçuk saat mayalanması beklenilir. Mayalanan tavsan eti küçük parçacıklar halinde yağda kızartılır. Fırında pisirilen tavsan ise ne yahniye, ne de lalangı denen yönteme benzemektedir. Tavsanın karnı ve ciğeri, kavrulan pirinç ile doldurulduktan sonra zarar vermeden karnı dikilir. Tavsan eti; salça, yağ, yoğurttan olusan sosuyla birlikte fırında kızarana kadar pisirilir ve sonra servise sunulur. Diğer bir yöntem ise, ?tavsan ızgara? yöntemidir. Burada ise, tavsan, her on dakikada bir çevire çevire kızarıncaya kadar pisirilmektedir.
Tavsan yahnisini yaparken en önemli püf noktalarından biri de, kullanılan tavsan etinin yabani tavsan olmasıdır. Etin bu özellikte olması yemeği daha lezzetli kılar. Dış görünüsle insanları kendinden uzaklastıran yahni, tadıyla oldukça enfestir.
Kıbrıs halkı tavsan yahnisi yemeğini, ancak av zamanlarında tavsanı yakalayabildikleri takdirde hazırlayabilirler. Ayrıca bu yemeğin sık tercih edilen yemeklerden olmamasının bir nedeni, tavsan etinin sert ve kokusunun oldukça ağır olusu; bir baska nedeni ise, tavsan yahnisinin büyük bir ustalık, marifet, özen ve titizlik gerektirmesidir.
Tavsan yahnisi adlı yemeğin malzemelerinde en çok dikkati çeken hususlardan biri sirkedir. Tavsan yahnisine konulan bir bardak üzüm sirkesi, tavsanın kendisine has kokusunu almasının yanında, sirkenin kendine özgü tadını da tavsan etinin her kısmına yaymaktadır. Yaklasık bir buçuk kg et kullanılan bir yahniye, ortalama iki kg?ye yakın soğanın konulması, yine bu yemeğin ilk etapta dikkat çeken yönlerinden olmakla birlikte; içindeki malzemelerin bu kadar bol olması, aynı anda birden fazla sayıda kisinin doymasını sağlayabilmektedir.



© lezzetler.com tarif no:106179 • adı:Tavşan Yahnisi (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:20