ÇİR AŞI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

500 gr. küçük kuşbaşı et
1 kg. kayısı veya zerdali kurusu
1 adet büyük boy kuru soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Yarım limon veya sıvı sumak ekşisi
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye 1 fincan su ile konulan etler suyunu salıp çekinceye kadar, ağzı kapalı olarak, ara sıra karıştırılarak pişirilir. Suyunu çektiğinde yağ, ince doğranmış soğanla birlikte ilave edilir. Soğan kavrulup solunca salça ilave edilip, 3-4 bardak sıcak su, pekmez ve sarımsak 4-5 parçaya bölünüp konulur. Bir taşım kaynatıldıktan sonra geceden ıslatılıp suyu süzülen zerdali veya kayısı çiri, yeterli tuz ilave edilerek kısık ateşte çirler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu ilave edilir. Servis kabına alınıp karabiberi eklenir.

Not: Mevsiminde bu yemek taze zerdali ile de yapılır. Et pişirildikten sonra şekli bozulmadan çekirdekleri çıkarılan zerdaliler bütün olarak konur. Et piştikten sonra ilave edilip 10-15 dk. dağılmaması için hafif ateşte pişirilir. Ekşisi biraz arttırılır. Geçmişte sınırlı sebze bulunmasına bağlı olarak Osmanlı mutfağında var olan bir yemektir. Bu yemek az yağlı kıyma ile de yapılabilir. Yanında bulgur veya pirinç pilavı ile ayran tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:130735 • adı:Çir Aşı (Gaziantep) • gönderen:esra yol • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:00