



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİR YAHNİSİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg kayısı veya zerdali kurusu
500 g parça et (kuşbaşından iri)
15-20 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
1 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz

Çirleri yıkayın ve gecedan ıslatın. Arpacık soğanlarını soyun.

Éti yarım bardak su ile tencereye koyun. Hafif ateşte kendi suyunu salıp tekrar çekinceye kadar ağzı kapalı olarak pişirin.

Tencerede suyunu tamamen çekmiş etin üstüne yağ ve arpacık soğanlarını ekleyin, soğanların rengi sararıncaya kadar kavurun.

Soğanlar iyice renk alınca domates salçasını koyup bir iki çevirin ve etlerin üstünü bir iki parmak geçecek kadar su ilâve edin. Üzüm pekmezi ve tuzu da ekleyerek kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Et iyice yumuşayınca çir ve sirkeyi koyun. İsterseniz çirin ıslatıldığı suyu da süzerek yemeğe katabilirsiniz.

Çirler yumuşayıp yemeğin suyu koyulaşınca ocaktan alarak servis yapın. Ekşisi az gelirse ocaktan almadan önce biraz limon sıkabilirsiniz.

Not: Taze meyve kalmayınca kuru meyveler devreye girer. Baharın zerdali aşını özleyenler kışın kuru kayısı ile çir yahnisi yapabilir. Yalnız çok tatlı olmayan mayhoş yaprak kayısı veya zerdali kurusu seçmek gerekir.