



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLOKAS (KIBRIS)

1 kg Kolokas
750 gr. Kuzu eti (Kol Kısmı)
6 çorba kaşığı ayçiçek yağı
3-4 dal kereviz sapı
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım Limon Suyu
Tuz
Karabiber
6-7 bardak su

Bir tencereye yağ konur, sudan geçirilmiş ve küçük parçalara ayrılmış etler ilave edilerek kızartılır. Etlер kızartıldıktan sonra tencereden alınır. Yemeklik doğranmış kereviz sapları ilave edilerek biraz soldurulur ve salça ilave edilir. Salça ve kereviz sapları harmanlandıktan sonra etler tencereye konur. Su ve tuz ilave edilerek yaklaşık yarım saat kaynamaya bırakılır. Bu arada kolokasın üstü temiz bir bez ile silinip temizlenir, sonra kabuğu soyulur ve yine temiz bir bez ile silinir (Kolokas soyulduktan sonra yıkanmamalı, çünkü yıkanması pişirmeyi olumsuz etkiler, istenilen kıam sağlanamaz) Soyulup temizlendikten sonra üstten başlayarak lokma büyüklüğünde parçalara ayrılır. Doğranan parçalar tencereye ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişirildikten sonra servis tabağına alınır arzuya göre karabiber serpilerek yenir.

Not: Kolokos, Hindistan ve güney asya yerli bitkisidir. Diğer ülkelere de çok önceleri yayılmıştır. Örneğin Mısır'a 2000 yıl önce ulaştığı daha sonraları da pasifik adaları ve diğer ülkelere yayıldığı düşünülüyor. (Kıbrıs'a da büyük bir olasılıkla Mısırdan gelmiş olabileceği düşünülüyor.) Kıbrıs'ın geleneksel bir kış yemeği olan Kolokas, adanın çeşitli bölgelerinde yetiştirilen patates türünde, iri yapraklı ve suyu çok seven bir bitkidir. Bu bitkinin kökü gelişir ve kolokası oluşturur.