



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAHNİLER HAKKINDA

Yahni kadar hazırlanması kolay ve lezzetli bir yemek daha yoktur kuşkusuz. Nitekim, Fransız yazarı Pierre Huguenin, çocukluğunda büyük annesinin mutfağında ocakta pişen yahniyi şöyle betimlemiştir: "Ocağın üstündeki tencere, tatlı mırıltılarla çevreye olağanüstü bir koku yayıyor, kekik, biberiye, defne yaprağı ve etin kokuları, bir büyücünün değneğiyle dokunulmuşçasına, eşsiz bir parfüme dönüşüyordu." Gerçekten de bir yahni, en sıradan malzemelerin "bir büyücü değneğiyle dokunulmuşçasına" olağanüstü lezzet ve kokulara dönüştüğü bir yemek olarak tanımlanabilir. Sebze, balık ve et temelinde dayanan birçok yahni yapılabilir.

Tariflerde yağlı parça etler kullanılırsa, yahninin pişirilmesinden sonra, fazla yağın mutlaka alınması gerektiği unutulmamalıdır. Yağsız, kuşbaşı et kullanmanın önemli bir üstünlüğü de, mutfakta geçen süreyi kısaltmasıdır. Ayrıca sıcak marinat alışılmış bekletme süresini 2 gün kısaltır: Etin küçük parçalara doğranması, sıcak marinatla temas eden yüzeylerini artırır.

Yahni hazırlamanın bir kolaylığı da, kısık ateşte ağır ağır piştiği sırada, menünün geri kalan bölümünü hazırlamanıza vakit bırakmasıdır. Üstelik, pişme süresinin sonunda, suyunu büyük ölçüde çekecek ve koyulaşan, yani gerçek bir sosa dönüşen pişme suyuyla, başka hiçbir şey eklemeye gerek kalmaksızın servise hazır duruma gelecektir.
