



Hazırlayan: Ali Çakır

Türkiye'nin

COĞRAFI İŞARETLİ

lezzetleri



Hardaliteli Papaz Yahnisi



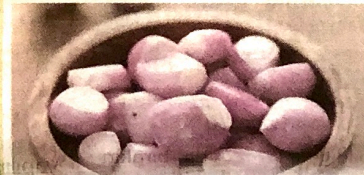
Üzüm kabuğu, hardal tohumu, vişne yaprağı katılarak yapılan bir içecek olan hardaliye ile yapılan et yemekleri adeta bir lezzet şöleni oluşturuyor

MALZEMELER



- 750 gr. dana eti
- 30 adet arpacık soğan
- 2 su bardağı Kırklareli Hardalitesi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı su
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI



- Etler kuşbaşı doğranır ve ayçiçeği yağında kavrulur.
- İçerisine arpacık soğanlar ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir.
- Domates salçası ve tane sarımsak ilave edilir.
- Biraz daha kavurduktan sonra üzerine su konulur.
- 5 dk. kaynadıktan sonra içerisine hardaliye eklenir.
- Hardalitenin suyu kıvam alana yemek pişirilir.
- İçerisine tuz, karabiber ve tarçın ilave edilerek servise hazır hale getirilir.
- Servis ederken üzerine doğranmış maydanoz ilave edilir.

Eylül ayının gelmesiyle birlikte tatlı bir bağ bozumu telaşı başladı. Hasat edilen üzümlerden birçok yöresel ürün yapılacak. Bunlardan birisi de Kırklareli Hardalitesi. Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2013'te tescil başvurusu yapılan, 2017'de ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescili onaylanmış olan Kırklareli Hardalitesi, ilde üretilen özellikle Cabernet, Merlot, Şiraz, Öküzgözü, Pamit, Papazkarası, Cardinal ve Alphonse çeşidi üzümlerden yapılıyor. Yapımında ise üzüm, hardal tohumu ve vişne yaprağı kullanılıyor. Fermentasyon süreci sonunda alkolsüz geleneksel hardaliye içeceği içime hazır oluyor. Hardaliye tek başına içecek olarak tüketildiği gibi et yemeklerinde lezzetlendirici olarak da kullanılabilir. Çok kolay yapabileceğiniz Hardaliteli Papaz Yahnisi tarifimi sizlerle paylaşmak istiyorum.