



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI TAVŞAN EZMESİ

60 g hindistancevizi kreması
1 bardak tuzsuz tavuk suyu
2,5 cm boyunda taze zencefil (kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş)
6 çubuk kakule (dövülmüş)
2 acı kırmızıbiber (enlemesine ikiye kesilmiş ve çekirdekleri temizlenmiş)
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
bir tutam safran
1 defne yaprağı
60 g (5 çorba kaşığı) krema
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı toz hardal
1 çorba kaşığı salça
250 g pişmiş tavşan eti (tercihen but tarafından)
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
birkaç tutam kırmızıbiber (bir bölümü süsleme için)
çok ince kıyılmış arnavutbiberi (süsleme için)

Bir salata kâsesinde hindistancevizi kreması ile tuzsuz tavuk suyunu karıştırıp, zencefil, kakule, acı kırmızıbiber, zerdeçal, safran ve defne yaprağını ekleyin. Kâseyi düşük sıcaklıkta ısıtılmış fırına yerleştirip, baharatı bütün kokularını bırakıncaya kadar (5 dakika) pişirin. Kâseyi fırından alıp, içindeki karışımı bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgece boşaltın ve tahta kaşığın tersiyle bastırarak kâseye geçirin. Kremayı ekleyip, iyice karıştırın. Başka bir kâsedeki mısır nişastası ve hardalı karıştırıp, karışımı öbür kâsedeki baharatlı tavuk suyuna katın. Salçayı ekleyip, kâseyi % 50 ısıtılmış fırına vererek, karışımı 3 dakika pişirin. Pişmiş tavşan etini ekleyip, % 50 ısıtılmış fırında 30 saniye daha pişirin. Kâseyi fırından alıp, limon suyu, tuz ve karabiberi katarak iyice karıştırın. Üstünü çok ince kıyılmış arnavutbiberleri ve kırmızıbiberle süsleyip, servis yapın.