ETLİ TAVŞAN SOTE A LA KREM (FRANSA)

LAPIN SAUTE A LA CREME

4 kişi için MALZEME :
1 adet ehli tavşan (1200 gr.)
Tuz, bir çimdik karabiber
25 adet ince kıyılmış arpacık soğanı yoksa ince kıyılmış iki iri soğan
1 su bardağı krema
2 su bardağı tavuk suyu yoksa su
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı
2 çay kaşığı un

YAPILIŞI:
Bir parça tülbentin içerisine bir çay kaşığı kekik, on adet tane karabiber, bir yaprak defne, bir diş sarımsak koyup bohça gibi bağlayınız
Tavşanı iki parmak eninde kuşbaşı doğrayınız, tuzlayıp biberleyiniz
Dibi düz küçük bir tencereye rafine yağını koyup kızdırıp tavşanı ilâve ediniz
Orta ateşte tavşan su bırakırsa bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar kavurunuz
Su bırakmaz ise alt üst kızartıp bir kaba çıkarıp muhafaza ediniz
Tencereye tereyağını ve soğanı ilâve edip iki üç dakika karıştırarak kavurup soğanı hafif sarartınız
Tavşanı ilâve edip karıştırınız, unu serpip bir kere karıştırıp beze sarılmış baharatı kremayı ve tavuk suyunu ilâve ediniz
Kontrol ederek lüzum ederse kaynar su ilâve ederek bir saat civarında pişirip baharat torbasını çıkarıp servis ediniz (Ateşten alırken içine krema miktarı kadar sosu olması lâzımdır).

© lezzetler.com tarif no:15609 • adı:EHLİ TAVŞAN SOTE A LA KREM (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:53