ERİKLİ TAVŞAN YAHNİSİ

1 tavşan (yaklaşık 1250 g, 4'e bölünmüş)
25 cl. (1 su bardağı) elma sirkesi
baharat demeti (2 taze kekik dalı, birkaç maydanoz dalı ve 1 defne yaprağının bağlanmasıyla oluşturulmuş)
1 soğan (doğranmış)
1 havuç (kazınıp, doğranmış)
4 diş sarımsak (doğranmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
15 g (1 çorba kaşığı) tereyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
175 g kuru siyah erik

Tavşan parçalarını büyük bir tencereye koyup, sirke, baharat demeti, soğanlar, havuç parçaları, sarımsak ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın. Tencereyi bir kenara alıp, tavşan parçalarını sık sık altüst ederek, oda sıcaklığında 2 saat bekletin. Sonra tavşan parçalarını bir tabağa çıkarıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Büyük bir tabağa unu döşeyip, üstüne tavşan parçalarını yerleştirin ve altüst ederek, her yanlarının una bulanmalarını sağlayın. Tencerede kalan marinadı tel süzgeçten bir kâseye geçirip, süzgeçte kalan sebzeleri ve kâsedeki suyu bir kenara bırakın.
Ayçiçek yağı ve tereyağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince tavşan parçalarını koyup, üstlerine tuzu serpin ve sık sık altüst ederek, her yanları iyice kahverengileşinceye kadar pişirin. Sonra delikli spatulayla geniş bir tabağa aktarın.
Süzdüğünüz marinat sebzelerini tencereye koyup, sık sık karıştırarak, soğanlar saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Kâsedeki süzülmüş marinat suyu, tavuk suyu ve tavşan parçalarını'koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, 30 dakika pişirin.
Kuru erikleri ekleyip, tencerenin kapağını yeniden kapatarak, tavşan parçalarını bir çatalla kolayca delininceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tavşan parçalarını ve kuru erikleri delikli spatulayla ısıtılmış bir çorba kâsesine çıkarıp, bir kenarda sıcak tutun (baharat demetini çıkarıp atın). Ateşi açıp, tencerede kalan karışımı koyu-laşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu kâsedeki tavşan parçalarının üstüne boşaltarak, servis yapın.

Not: Tavşan yahnisinin hazırlanması için gerekli süre, kullanılan tavşanın yaşına göre değişir. Büyük bir tavşan kullanılıyorsa, pişirme sürelerini iki kat artırmak gerekebilir.

© lezzetler.com tarif no:30318 • adı:Erikli Tavşan Yahnisi • gönderen:nursel71 • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:52