



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSLU TAVŞAN

2 kg'lık 1 tavşan (temizlenmiş ve 4 parçaya ayrılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
250 gr (1 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı hardal
1 çorba kaşığı mısır nişastası (2 çorba, kaşığı kremada eritilmiş)
Marinadı:
1+1/4 su bardağı et suyu
1 2 su bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 havuç (kabuğu kazınip, ince dilimlenmiş).

Marinadı hazırlamak için, bütün marinad malzemesini büyük ve yayvan bir tabakta iyice karıştırınız. Tavşanları koyup, oda sıcaklığında, arasıra marinaddan kaşıkla üstüne gezdirerek en az 6 saat bekletiniz.

Tavşan parçalarını delikli kepçeyle çıkarıp, kağıt peçete üstünde kurutunuz. (Marinadı saklayınız.)

Büyük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavşan parçalarını koyup, maşayla arasıra çevirerek 8-10 dakika, her yanları hafif kahverengi oluncaya kadar pişiriniz. Marinadı tencereye katıp, arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tuz ve biberi ekleyip, ateşi iyice kısınız. Tencerenin kapağını kapatıp 1 saat, tavşan parçaları iyice yumuşayuncaya kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, tavşan parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, sosu hazırlayuncaya kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Tencerede kalan malzemeyi daha küçük bir tencereye süzüp, tahta bir kaşığın sırtıyla sebzeleri bastırarak bütün sularının süzülmesini sağlayınız. (Süzgeçte kalan posaları atınız.) Tencereyi orta ateşe oturtup, sosu kaynatınız. Kekiği ekleyip, ateşi iyice kısıktan sonra, kremayı azar azar katınız. Hardal ve mısır nişastasını ekleyip sürekli karıştırarak sosu sıcak ve çok koyu olana kadar hafifçe ısıtınız. (Sosun kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış sos kabına boşaltarak, tavşan parçalarının yanında servis ediniz.

Not: Hardal soslu tavşanı, yanında karnabahar ve patates kroketiyle servis edebilirsiniz.