



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVŞAN BUDU

Kutlanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo tavşan budu,
30 gram un,
50 gram margarin yağı,
10 gram toz şekeri,
1/2 bardak çiğ krema,
1 defne yaprağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
2 kepçe kadar su veya et suyu.

Yapımı:

Tavşan parçalarını buz dolabında üç gün tuttuktan sonra iyice yıkamalı, kurulamalı ve una bulamalı. Yayvan bir güvece margarin yağını koyup kabı orta ısı ateşe oturtmalı. Yağ eriyince tavşan parçalarını içine atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Tuzlayıp biber. lemeli ve defne yaprağını da attıktan sonra iki kepçe kadar kaynar et suyu veya su katmalı. Güvecin ağzını örtmeli ve ateşin ısını hafifleterek tavşan parçalarını hafif hafif kaynatarak pişirmeli. Güveci ateşten indirmedi 6-7 dakika kadar önce kalan unu güveçteki salçanın içine serpiştirerek atmalı ve iyice karıştırdıktan sonra beş dakika kadar pişirmeli, kabı ateşten indirmeli. Beri yanda bir kuşaneye toz şekeriyle bir kaşık kadar su koymalı ve kabı ateşe oturtmalı. Şeker eriyip şerbet koyu bir renk alınca buna iki kaşık su daha katmalı. Bir taşım kaynatmalı ve bunu tavşan parçalarının üstüne gezdirerek dökmeli. Çiğ kremayı çırparak köpürtmeli ve bunu da tavşan parçalarının üstüne döktükten sonra güveçtekilerle karıştırıp kabı tekrar ateşe oturtmalı, Kaptakiler ısınınca güveci ateşten indirmeli. Tavşan parçalarını bir kayık tabağa yerleştirmeli. Çevresine de patates loreto koyduktan sonra güveçteki kremalı salçayı gezdirerek üzerkrine dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.