



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU TAVŞAN

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

Büyükçe bir tavşan,
350 gram kuskus,
5 çorba kaşığı tereyağı,
1 bardak tavuk suyu,
16 bardak su,
1 kilo domates,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
30 gram margarin yağı,
100 gram fûme pançeta,
300 gram arpacık soğanı,
2 diş sarımsak,
1 tatlı kaşığı havanda dövülmüş havuç,
1 tatlı kaşığı havanda dövülmüş maydanoz
kereviz yaprağı
1 baş soğan,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Tavşanın derisini yüzüp içini çıkardıktan sonra içini, dışını bol akarsuda iyice yıkamalı. İçini, dışını tuzlayıp biberledikten ve bir tencereye koyup çok hafif bir ateşe oturttuktan sonra kabın ağzını örtmeli. Vakit vakit çevirerek tavşanı 15 dakika kadar ateşte tutmalı. Tavşan bu süre içinde suyunun bir kısmını salverince tencereden almalı ve içinde margarin yağı, zeytinyağı ve iki diş sarımsak bulunan bir tavaya koyarak her yanını nar gibi kızartmalı. Bu arada tavaya rendelenmiş soğanı ve dilimlenmiş pançetayı katıp bunları da beraber kızartmalı. Bir dakika sonra da kabukları soyulmuş arpacık soğanlarıyla kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ufak parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Kabın ağzını örtmeli ve hafif ateşte içindekileri kırk dakika kadar pişirmeli. Bu süre sonunda tadına bakmalı. Gerektiğı kadar tuz ve biber serpip dövülmüş havucu, kereviz yaprağını ve maydanozu katmalı. Kabın ağzını açmalı ve vakit vakit karıştırarak on dakika daha pişirmeli. Beri yanda 350 gram kuskus, 16 bardak su, 1 bardak tavuk suyu, 5 çorba kaşığı tereyağı ve 3 1/2 çorba kaşığı tuzdan yararlanarak bir kuskus pilâvı pişirmeli. Kuskus pilâvı pişince bunu kayık biçimindeki servis tabağına boşaltmalı. Üstüne tavşanı oturtmalı ve salçasını da gezdirerek döktükten sonra servis yapmalı.