



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BAKLALI TAVŞAN YAHNİSİ

- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tavşan (yaklaşık 1250 g, 8'e bölünmüş)
- 4 çorba kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1/4 tatlı kaşığı kekik
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 soğan (çok iri doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 75 cl. (3 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
- 1 olgun domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
- 500 g taze patates (yıkayıp, kabukları iyice fırçalandıktan ya da soyulduktan sonra, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
- 2 konserve mısır (her biri 6 parçaya kesilmiş)
- 225 g iç bakla

Tavşan parçalarının üstüne tuzun yarısını serpin. Bir tepside un, kırmızıbiber, kekik ve karabiberi karıştırıp, tavşan parçalarını üstünde altüst ederek, her yanlarının karışıma bulanmasını sağlayın. Ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca tavşan parçalarını koyup, her iki yüzleri de altın sarısı bir renk alıncaya kadar, altüst ederek kızartın. Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkarın. Kalan ayçiçek yağın tencereye koyup, ısınca soğanı ekleyin ve sürekli karıştırarak, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Sarımsağı ekleyip, 30 saniye daha pişirdikten sonra, tavşan parçalarını koyarak, karışımı suyunun 1/3'ünü çekinceye kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Tavuk suyunu ve domatesleri ekleyip, bir taşım kaynatıldıktan sonra, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, tavşan parçalarını iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 35 dakika) pişirin.

Bu arada patatesleri bir tencereye koyup, üstlerini kaplayacak kadar su ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, patatesleri iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.

Patatesler pişerken, başka bir tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca mısır parçalarını koyup, 5 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, haşlanmış mısırları delikli spatulayla birtabağa çıkarın. Öbürtence-redeki patates dilimlerini delikli spatulayla birtabağa çıkarıp, iç baklaları patateslerin pişme suyunda 8 - 10 dakika haşlayın. Sonra tencereyi ateşten alıp, baklaları bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın.

Tavşan parçaları pişince iç baklaları ve kalan tuzu ekleyip, karışımı kısık ateşte 2 - 3 dakika daha pişirin.

Patates dilimlerini ve mısır parçalarını 4 çorba kâsesine bölüştürüp, tencereyi ateşten alarak, tavşan yahnisini de kâselere bölüştürün ve bekletmeden servis yapın.