TAVŞAN AVCI KEBABI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1+1/2 kilo tavsan eti,
1 bas soğan,
2 havuç,
4 sap kereviz,
1/2 kilo patates,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 bardak et suyu,
4 iri olgun domates ve yeteri kadar tuzla karabiber.

Yapımı: Başı, içi ve ayakları çıkarılmış tavşanın etinden birbuçuk kiloluk bir parça almalı ve bunu kuşbaşı iriliğinde parçalara doğramalı. Tuzladıktan sonra bu etleri tencereye koymalı ve çok hafif ateşe oturtmalı. Kapağı örtülü tencerede on dakika pişecek et, suyunu salınca bunu süzerek dökmeli. Sonra tencerenin kapağını açmalı ince ince doğranmış soğanı, kereviz yaprağını ve havucu katmalı. Zeytinyağını da döktükten sonra ateşi kuvvetllendirmeli ve tenceredekileri karıştırarak on dakika kadar kavurmalı. Tavşanın etleri kızarmaya başlayınca kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Tuzunu ve biberini serptikten sonra sıcak et suyunu dökmeli ve tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte yemeği pişirmeli. Tavşan avcı kebabı pişerken patatesleri iyice yıkayıp haşlamalı. Sonra kabuklarını soyup soğutmalı ve soğuyunca tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Eti ateşten indirmeden beş dakika önce doğranmış bu patatesleri tenceredeki yemeğin içine atmalı. Şöyle bir defa karıştırdıktan sonra kabı beş dakika ateşte tutmalı. Sonra tenceredekileri servis tabağına boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12401 • adı:TAVŞAN AVCI KEBABI • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:38