TAVŞAN AVCI YAHNİSİ

Necip Usta

1 bütün tavşan (2 kiloluk)
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
Baharat Torbası (20 adet tane karabiber, 2 adet defne yaprağı, 1 diş sarmısak ilâvesiyle)
1 çorba kaşığı tuz
2 su bardağı tavşanı beklettiğiniz marinenin suyundan
13 su bardağı su
Meyanesi için:
2 kahve fincanı yağ
3 kahve fincanı un (altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavrulmuş)
Terbiyesi:
1 su bardağı taze krema
Tavşanın ciğeri
Marinesi:
1 su bardağı rafine yağı
1 su bardağı elma sirkesi
1 küçük soğan, piyaz doğranmış
2 adet defne yaprağı
10 adet tane karabiber
10 adet ardıç tanesi
4 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
2 adet tane karanfil

1) Tavşanın ciğerini ayırıp, kaburgaları hariç diğer kısımlarını 4'er santim büyüklüğünde doğrayınız.
2) Marineyi hazırlamak için tüm marine malzemesini iyice karıştırınız. Tavşanı marineye yatırıp 3 gün bekletiniz, bir süzgece çıkarıp süzdürünüz, kurulayınız.
3) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Tavşanları ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 20 dakika kavurunuz.
4) Baharat Torbası'nı, tuzunu, 2 su bardağı marine suyunu ve 13 su bardağı suyu koyup, kaynadıktan sonra ağzını kapatıp 1,5 saat pişirmeye bırakınız.
5) Sonra meyanesini ilâve edip karıştırıp 30 dakika daha pişirdikten sonra servis yapacağınız zaman tavşanın ciğerini ince kalburdan sinirlerini temizleyip geçiriniz.
6) Kremaya ilâve edip iyice bir çırpma teliyle karıştırınız.
7) Sonra tavşanın sosunu kaynar olarak ve azar azar karıştırarak yedirip tavşanın üstüne dökünüz.
8) Bir kere karıştırıp, kaynatmadan servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83178 • adı:TAVŞAN AVCI YAHNİSİ • gönderen:im • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:41