



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN BUDU FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kiři için)

4 tavşan budu,
4 dilim jambon,
2 çorba kaşığı tereyağı,
1/2 litre süt,
1 dal biberiye otu,
yetecek kadar beyaz un,
4 kalın dilim kaşer peyniri,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Bir gece önceden tavşanın butları süte yatırılır ve öylece bırakılır. Pişirileceğı vakit süttten çıkarılan tavşan butları uzunlamasına yarılr ve dövecekle iyice yassılaştırılır.

Bir tavaya tereyağıyla 4 çorba kaşığı zeytinyağı konur. Bir dal da biberiye konduktan sonra tava kuvvetli ateşe oturtulur. Yağ kızmaya başlayınca una bulanmış butlar tavaya konur. Tuzu ve biberi serpidikten sonra butların iki yanı da pembeleşinceye kadar kızartılır. Ateşin kuvveti biraz azaltılır ve etler 15 - 20 dakika kadar böylece pişirilir.

Yirminci dakikanın sonunda butların üstü jambon dilimleriyle örtölür. Bunların üstüne de kaşer peyniri dilimleri yayılır ve kap orta ısılr bir fırına sürölür. Burada on dakika kadar kalan yemek fırından çıkarılınca kabın çevresi sote edilmiş havuçla süslenir ve olduğı gibi sofraya çıkarılarak servis yapılır.