



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN BUĞU KEBABI

- 1 kilo tavşan eti (but, kol filetodan)
- 1 küçük havuç
- 1 sulu limonun suyu
- 15 adet mantar (konserve veya taze)
- 6 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı un
- 2 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı krema
- 20 adet arpacık soğanı
- 1/2 su bardağı taze bezelye
- 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) Marineyi hazırlamak için tüm marine malzemesini iyice karıştırınız. Tavşanı 3x3 santim doğrayıp 24 saat marinade bekletip çıkarınız.
- 2) Süzdürerek iyice kurulayınız. Sonra limon suyunu ilâve ederek karıştırınız. Suyunu ve tuzunu ilâve edip, ateşe oturtunuz.
- 3) Tam kaynayacağına yakın, üzerine toplanan köpüğü alıp atınız, ağzını kapatıp ağır ateşte 45 dakika pişirip soğanını, havucunu, mantarını ilâve ediniz.
- 4) 30 dakika daha kaynatıp ateşten alarak suyunu bir tencereye süzdürünüz.
- 5) Unla sütü iyice karıştırınız ve karıştırarak tavşanın suyuna ilâve ediniz.
- 6) Orta hararetle ateşte 5 dakika karıştırarak kaynatınız ve tavşanın üzerine dökünüz.
- 7) Ağır hararetle ateşte 3 dakika daha kaynatınız.
- 8) Kremasını da ilâve ederek bezelyesini serpip, servis yapınız.