# TAVŞAN BUĞU KEBABI

1 kilo tavşan eti (but, kol filetoden)
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 marinede 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 hararetli ateşte 5 dakika karıştırarak kaynatınız ve tavşanın üzerine dökünüz.
7) Ağır hararetli ateşte 3 dakika daha kaynatınız.
8) Kremasını da ilâve ederek bezelyesini serpip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83112 • adı:TAVŞAN BUĞU KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:59