TAVŞAN KEBABI

1 adet tavşan
2 adet defne yaprağı
1 halis sirke
5 kaşık un
3 adet iri soğan
2 su bardağı zeytinyağı
1 baş sarımsak
Yeteri kadar kekik ve tuz
2 adet havuç
Birkaç maydanoz kökü.
1 adet kereviz

Derisi yüzülmüş, temizlenmiş tavşan, irice ve kemikli parçalar bir kap içine konur. Sebzeler, soğan sarımsak ince kıyılır. Sirke ile beraber tavşanın üzerine dökülür. Böylece sabaha kadar durur. Sabahleyin etler süzgüye çıkarılır, geri kalan sebzeler ayrı bir süzgece konur, 'büyükçe tavada iki bardak kızgın yağda tavşan etleri hafif unlanıp kızartılır. Pişecek kaba konur. Böylece etlerin kızarması tamamlanır. Yağ sürülür, sebze ve soğan hafif kızartılır. Akşamdan ıslanmış tavşan suyundan kızarmış soğana dört bardak konur, tavşanın üzerine dökülür. Böylece hafif ateşte pişirilir. Piştikten sonra etleri bir kaba çıkarılır, üzerine süzgüden suyu süzülür. Geri kalan posası dökülür. Garnitür tereyağı ve et suyu ile pişmiş küçük soğan, haşlanmış patates, kırmızı lahana, pilâv ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:8035 • adı:TAVŞAN KEBABI • gönderen:Rana • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:57