TAVŞAN TENCERE KEBABI

1 kg tavşan but veya kol (ehli tavşan)
1 çorba kaşığı margarin
1 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı un
1 çorba kaşığı biberiye otu
2 domates (orta) veya 1/2 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı sirke
20 arpacık soğanı
20 patates (küçük)
6 patates (orta)
2 su bardağı su
tuz
karabiber

Patatesler ceviz büyüklüğünde kuşbaşı kesilerek veya ceviz büyüklüğünde bütün soyup yıkayıp muhafaza edilir. Yağ bir tencereye koyulup kızdırılır. O etler ilâve edilip ara sıra alt üst karıştırılarak ortadan hızlı ateşte etler pembe bir renk alıncaya kadar kavrulur. Sarmısak, un ve biberiye otu ilâve edilip karıştırılıp sirke ve domates veya salça ilâve edilir. Alt üst karıştırılıp bir iki dakika kavrulur. Tuz, biber ve su ilâve edilip bir kere kaynatılır, üzerine toplanacak köpüğü bir kevgirle alıp atılır.
Tencerenin kapağı kapatılıp ağır ağır on beş dakika pişirilip soğan ve patates ilâve edilir. Tekrar kapağı kapatılarak ağır ağır kaynatılır, suyu kontrol edilir, gerekirse (kaynar su) ilâve edilip, otuz beş dakika daha pişirilir. Tencere ateşten alınırken suyun et seviyesinin biraz altında olmasına dikkat edilir.

© lezzetler.com tarif no:48105 • adı:TAVŞAN TENCERE KEBABI • gönderen:huysuz ve tatlı kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:53