



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN TERİNİ (İTALYA)

15 g (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 soğan (ince kıyılmış)
15 g (2 çorba kaşığı) un
2 defne yaprağı
4 diş karanfil
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
500 g kemiksiz tavşan etinin ince çekilmiş kıyması
175 g yağsız dana kıyma
1 tatlı kaşığı bal
1 çorba kaşığı kızılıık
tere yaprakları (yıkayıp, süzdürölmüş; süsleme için)

Önce fırınıızı 170 °C'a ısıtın. 1 kg'lık bir tost ekmeğı kalıbının içini alüminyum folyoyla kaplayın. Tereyağını kalın dipli bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı ekleyip, ara sıra karıştırarak, 1 dakika pişirin. Un, defne yaprağı, karanfil, biraz tuz ve biraz karabiber katıp, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, karışımı ağır ateşte sık sık karıştırarak 2 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprakları ve karanfilleri çıkarıp atın. Tavşan ve dana kıymasını ekleyip, karıştırın. Karışımı alüminyum folyo döşediğiniz ekmek kalıbının içine boşaltıp, üstünü bir spatulayta düzleştirin. Alüminyum folyoyla örtüp, kalıbı yüksek kenarlı bir tepsinin ortasına yerleştirin. Tepsie, kalıbın yarı boyuna gelecek kadar kaynar su koyup, fırının orta katına sürerek, terin sertleşinceye kadar (1,5 saat) pişirin. Tepsieyi fırından alıp, kalıbı tezgâha çıkarak temiz bir bezle kurulayın. Sonra üstüne bir ağırlık yerleştirip, buzdolabına kaldırarak 4 - 5 saat (tercihen bir gece) soğutun. Balı küçük bir tencereye koyup, 1 çorba kaşığı soğuk su ekledikten sonra, tencereyi ateşe oturarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, kızılıığı ekleyerek, kızılııklar yumuşayınca (ama çatlayıp yırtılmamalıdır) kadar (1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kızılııkları bir delikli kepçeyle kâğıt havlu üstüne çıkarak soğumaya bırakın. Buzdolabındaki kalıbı çıkarıp, üstündeki ağırlığı kaldırarak, alüminyum folyoyu atın. Kalıbı altüst ederek terini bir servis tabağına çıkarıp, altına yapışmış folyo parçalarını atın. Üstünü kızılıık ve tere yapraklarıyla süsleyip, bir bölümünü dilimleyerek servis yapın.