



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN YAHNİSİ JİBELOT (FRANSA)

GİBELOTTE DE LAPIN

6-7 kişilik MALZEME:

1 adet ehli yavru tavşan (4-6-8 aylık)

2 çorba kaşığı tereyağı

zar gibi kesilmiş 200 gr. taze mantar dörde bölünmüş yoksa konserve

40 adet arpacık soğanı soyulmuş

1 diş sarımsak

ezilmiş 1 çorba kaşığı tepeleme dolu un (20 gr.)

Tuz

Küçük bir tülbentin içerisine 1 adet defne, 2 diş karanfil, 1 çay kaşığı kekik, 4 dal maydanoz, 5 tane karabiber koyup ağzını bir sicimle bağlayınız

YAPILIŞI :

Tavşanı ikişer parçadan biraz enlice kuşbaşı doğrayınız. Tuzlayıp biberleyiniz.

Küçük bir kasrola (tencereye) bir kaşık tereyağını koyup kızdırıp küçük soğanları ilâve ediniz

Ortadan hızlı ateşte bir kaç dakika kavurup soğanları bir tabağa çıkarınız

Üzerine tavşanları ilâve ediniz, tavşanlar renk alıncaya kadar alt üst kavurup mantarı ilâve ediniz

Bir kaç dakika daha kavurup sarımsağı ilâve edip bir kere karıştırıp baharat bağlanmış bezi ilâve ediniz

Kapağını kapatıp ağır ağır yarım saat pişirip soğanları ilâve ediniz | On dakika daha pişirip kalan tereyağı ile unu

karıştırıp eziniz, içine tavşanın sosundan bir miktar karıştırıp sulandırın ve tavşanın üzerine dökünüz

Altı yedi dakika daha pişirip kontrol ederek ateşten alınız, baharatlı bezi çıkarıp servis ediniz.