TAVŞAN YAHNİSİ (KONYA)

Malzemeler:
1 kg tavşan eti (dört parça)
2 yk sadeyağ
3 baş soğan (halka doğranmış)
8 diş sarımsak (kabukları alınmış)
1 çk. Kırmızı biber
1 çk. Kekik
Yeterince tuz
1 sb. Et suyu ve su
1 yk üzüm sirkesi
2 yk kıyılmış maydanoz

Yapılışı:
Avlanmış tavşanı kar içinde akşamdan sabaha kadar bekletin (kar yok ise suda bekletin), yıkayıp süzdürün. Tencereye yağ ile tavşan etlerini koyun, etler bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. Soğanı, sarımsakları ilave edin, soğanlar sararıncaya kadar kavurun, salçayı koyun, karıştırın. Baharatları, tuzu, et suyunu, sirkeyi koyup, kapağı kapatın, kaynamaya başlayınca hafif ateşe alıp, etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Lengeriye düzenleyin, maydanoz serpip, sıcak olarak servis yapın.

Not: Konya da en çok kullanılan kümes hayvanları tavuk ve hindidir. Av hayvanlarından keklik, bıldırcın, tavşan da ava meraklı aileler tarafından kullanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:36226 • adı:Tavşan Yahnisi (Konya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 19:49