TAVŞAN YAHNİSİ (MARİNELİ)

Necip Usta

1 bütün tavşan (2 kiloluk)
3 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 çorba kaşığı tuz
2 su bardağı, tavşanı beklettiğiniz marinenin suyu
13 su bardağı su
Meyanesi için:
2 kahve fincanı yağ
3 kahve fincanı un
Üzerinin garnitürü:
40 adet arpacık soğanı
3 çorba kaşığı yağ
Az tuz
Az tozşeker
2 kahve fincanı su
4 dilim kabuksuz beyaz ekmek
Marinesi:
1 su bardağı rafine yağı
1 su bardağı elma sirkesi
1 küçük soğan, piyaz doğranmış
2 adet defne yaprağı
10 adet tane karabiber
10 adet ardıç tanesi
4 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
2 adet tane karanfil

1) Marineyi hazırlamak için tüm marine malzemesini iyice karıştırınız. Tavşanın kol, but, sırt ve boynunu 4'er santim büyüklüğünde doğrayınız. Marineye yatırıp 3 gün bekletiniz, bir süzgece çıkarıp süzdürünüz, kurulayınız.
2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, tavşanları ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 15-20 dakika kavurunuz.
3) Tuzunu, 2 su bardağı marine suyunu ve 13 su bardağı suyu ilâve edip bir kere kaynadıktan sonra ağır ateşte 1,5 saat pişmeye bırakınız.
Meyanesi:
1) Bir tencereye yağla unu koyup, un sarı altın rengi alıncaya kadar karıştırarak kavurup tavşana ilâve ediniz.
2) 30 dakika daha pişirip kontrol ederek ateşten alınız.
Garnitürün hazırlanışı:
1) Arpacık soğanını temizleyip kaynar suda 2 dakika haşlayınız.
2) Dibi düz bir tencereye koyarak üzerine 1 kaşık yağ, az tuz ve az tozşeker, 2 kahve fincanı su koyup 1 yağlı kâğıt, bir de kapak kapatarak 20 dakika fırında pişiriniz.
3) Ekmekleri kibrit biçimi kesip fırında veya yağda kızartınız.
4) Tavaya 1 kaşık yağ koyup mantarları 3-4 dakika sote yapınız.
5) Üstüne soğanları, sonra mantarları, daha sonra da kızarmış ekmeği serpip hemen servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83177 • adı:TAVŞAN YAHNİSİ (marineli) • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:27