TAVŞAN YAHNİSİ (SİRKELİ)

Küçük bir tencereye 1 yaprak defne, 2 dal kekik, 3 dal maydanoz, yuvarlak doğranmış 1 havuçla 1 soğan, 1 karanfil, 2 tutam şeker ve 500 gram sirke koyunuz, orta ateşte sirke yarım kalıncaya kadar kaynatıp süzünüz. Sonra Esmer Meyane yapınız, süzülen sirke ile ıslatıp orta ateşe alınız, 2-3 dakika pişirip bir tarafa kaldırınız, sıcak olarak saklayınız. (Sirke yeterli değilse biraz etsuyu ilâve edebilirsiniz).
Tavşanın içini boşaltıp derisini soyunuz, kanın iyice çıkması için 24 saat (bu müddet içinde birkaç defa değiştirerek) soğuk suda bırakınız. Sonra kurulayıp parça parça doğrayınız. Un serpip çevirerek gereğince kızarttıktan sonra tencereyi hafif ateşe alınız, sıcak duran salçayı dökünüz, biber, baharat ekiniz, 2 - 3 dakika hafif ateşte pişirip indiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53286 • adı:TAVŞAN YAHNİSİ (Sirkeli) • gönderen:Feraset Alabak • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:29