



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AVCI USULÜ TAVŞAN FLETOSU

- 2 tavşan sırtı (fileto olarak kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 4 çorba kaşığı un
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağ
- 2arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 1 su bardağı et suyu
- 125 gr mantar (silinmiş)
- 250 gr (1 su bardağı) krema
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış).

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Filetolara tuz, biber ve limon suyunu serpip, una buladıktan sonra fazla unlarını silkerek, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak 2-3 dakika, renkleri hafifçe pembeleşinceye kadar pişiriniz. Filetoları koyup 4-5 dakika, her yanları kızarıncaya kadar pişiriniz. Et suyunu katıp ateşi iyice kısarak, tavşan filetolarını ağır ateşte 10 dakika pişiriniz. Delikli kepçeyle filetolan bir güvece çıkarınız. Mantar ve kremayı tavaya koyup iyice karıştırdıktan sonra, arasına karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, mantar ve kremalı sosu filetoların üstüne dökerek, fırında 20 dakika pişiriniz. Güveci fırından alıp, üstüne maydanoz serperek servis ediniz.
