FİNLANDİYA USULÜ TAVŞAN

2,5 kg'lık 1 tavşan (derisi yüzülüp 6 parçaya ayrılmış)
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 defne yaprağı
1 orta boy soğan (dörde bölünmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Büyük ve derince bir tabakta et suyu, tuz, karabiber, defne yaprağı ve soğanı karıştırınız. Tavşan parçalarını hazırladığınız bu marinada yatırıp, arasıra çevirerek 5 saat serin bir yerde bekletiniz. Tavşan parçalarını marinaddan çıkarıp, kağıt peçeteyle kurulayınız. Kalan marinadı bir kaseye süzüp, süzgeçte kalan soğan ve defne yapraklarını atınız. Orta boy bir tencereye 3 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca birkaç tavşan parçası koyup, maşayla arasıra çevirerek 7-8 dakika pişirdikten sonra, delikli kepçeyle bir servis tabağına çıkarınız. Bütün parçaları kızartıp servis tabağına çıkardıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Kalan 1 çorba kaşığı tereyağı tencereye koyup, eriyinceye kadar karıştırınız. Tahta bir kaşıkla unu ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Kaseye süzdüğünüz marinadı ve kremayı yavaş yavaş ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sosu koyulaşmaya başlayıncaya kadar sürekli karıştırarak pişiriniz. Tavşan parçalarını ekleyip ateşi iyice kısarak, tencerenin kapağını kapatınız. Tavşan parçalarını, 1,5-2 saat, yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Bu lezzetli Fin yemeğini, yanında pilav ve yeşil salatayla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:68943 • adı:Finlandiya Usulü Tavşan • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.05.2024 - 23:59