



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YABANİ AV ETLERİ

www.electrolux.com

Marinatı hazırlamak için:

1/2 litre elma sirkesi

150 g kereviz

150 g havuç

2 soğan

5 defne yaprağı

5 diş sarımsak

2 parça çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)

Rosto malzemeleri:

Tuz

Karabiber

Marine edilmiş çorbalık sebzeler

1 küçük kap horoz mantarı

1,5 kg av eti (omuzdan)

Marinat malzemeleri kaynatıp soğumaya bırakın.

Eti tamamen marine sosuyla kaplayın ve 3 gün bekletin.

Yabani av hayvanının pirzolasını marinesosundan alın ve kurutun. Tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir kızartma tavaına alarak her tarafını iyice kızartın.

Marine edilmiş horoz mantarlarını ve bir miktar sebzeyi ekleyin.

Marine sosunu kızartma tavaına dökün. Dip kısmın derinliği 10 - 15 mm olmalıdır.

Kızartma tavaını bir kapakla örtün ve cihaza verin. 140 dakika pişirin.

