



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR SOSLU TAVŞAN

2 kg'lık 1 tavşan (4'e bölünmüş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
60 gr (1/2 su bardağı) + 1+1/2 çorba kaşığı un
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1/2 su bardağı tavuk suyu
250 gr (1 su bardağı) krema

Büyük bir tabakta 1 tatlı kaşığı tuz, 1/2 tatlı kaşığı karabiber ve 60 gr (1/4 su bardağı) unu karıştırınız. Tavşan parçalarını bu karışıma batırıp iyice buladıktan sonra, fazla unlarını silkeleyerek, bir kenara bırakınız. Büyük ve yayvan bir tencerede, tereyağı ve rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca unlanmış tavşanları koyup 7-8 dakika, arasıra çevirerek her tarafları iyice kahverengi oluncaya kadar kızartınız. Ateşi iyice kısip, tencerenin kapağını kapatarak tavşanı 40 dakika, yumuşayuncaya kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Maşayla tavşan parçalarını tencereden alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, sosu hazırlayuncaya kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Tencerede 3 çorba kaşığı yağ bırakıp, gerisini döktükten sonra, orta ateşe oturtup soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Kalan 1+1/2 çorba kaşığı unu, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu, kalan 1/2 tatlı kaşığı karabiberi ve kırmızıbiberi ekleyiniz. İyice karıştırıp, 1 dakika pişiriniz. Tavuk suyunu ve kremayı ekledikten sonra ateşi iyice kısip, arasıra karıştırarak 2-3 dakika, sos koyulaşıp pürüzsüz oluncaya kadar pişiriniz. Sosu ateşten alıp, servis tabağındaki tavşan parçalarının üstüne dökerek, yemeğinizi servis ediniz.

Not: Macar soslu tavşanı, tereyağlı erişte ve taze yeşil salatayla servis edebilirsiniz.