MANTARLI TAVŞAN (FRANSA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Temizlendikten ve içi çıkarıldıktan sonra net 1 kilo gelebilecek bir tavsan,
25 gram kuru mantar,
60 gram sadeyağ,
1 baş soğan,
2 diş sarımsak,
1 tutam kekik,
1 defne yaprağı,
1 demet maydanoz,
100 gramlık bir dilim pançeta,
1+1/2 kaşık dömiglas,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
2 kaşık et suyu.

Yapımı: Kurutulmuş mantarları ılık suda ıslatmalı. Tavşanın derisini yüzüp içlerini çıkardıktan ve ödünü dikkatle atıp ciğerlerini bir kenara ayırdıktan sonra bol akar-suda iyice yıkamalı. Sonra avuç içi iriliğinde parçalara doğramalı. Pançetayı kıymalı, soğanı ve sarmısağı kıyarcasına ince doğramalı.
Bir tencereye sadeyağın yarısıyle kıyılmış pançetayı, soğanı ve sarmısağı koyup kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. Bunları tahta bir kaşıkla kavurarak öldürdükten sonra tavşan parçalarıyla kekik ve defne yaprağını katmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve bir süre karıştırarak etlerin her yanını nar gibi kızartmalt. İki kaşık et suyuyla sulandırılacak dömiglası katmalı.
Etleri karıştırırken suyu sıkılmış ve ince parçalara doğranmış mantarları bunların üstüne serpiştirmeli. İnce ince doğranmış maydanozun yarısını da serperek döktükten sonra tencerenin ağzını örtmeli ve kabı kızgın bir fırına sürmeli. Eti vakit vakit karıştırarak pişirdikten sonra tencereyi fırından çıkarmalı. Tavşan parçalarını sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tencereyi ateşe oturtmalı. İçindeki salçanın üstüne küçük parçalara doğranmış tavşanın ciğerlerini atmalı ve birkaç dakika kadar bunları karıştırarak pişirmeli. Sonra tenceredekilerin tümünü iyice ezecek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve tekrar tencereye koymalı. Buna kalan sadeyağı katmalı.
Salça kaynamaya başlarken bunu servis tabağındaki etlerin üstüne gezdirerek dökmeli. Kalan kıyılmış maydanozu serptikten sonra yemeği sofraya çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12473 • adı:MANTARLI TAVŞAN (FRANSA) • gönderen:DARI • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:37