



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN A LA MUTARD (FRANSA)

LAPIN A LA MOUTARDE

4 kiři için MALZEME :
1 adet ehli tavşan yavrusu
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz hardal
1 tatlı kaşığı kekik
karabiber
4 çorba kaşığı rafine yağı
1/2 su bardağı rafine yağı
2 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Hardalı, tuz, biber ve kekiğı bir kaba koyup karıştırınız

Tavşanı dört çorba kaşığı rafine yağı ile yağlayıp, içine ve dışına yukarıda tuzlu hardallı karışımı serpip ovunuz

Tavşanın gireceğı büyüklükte bir tepsiye tavşanı koyup üzerine rafine yağını dökünüz

Hızlı ateşli fırında zaman zaman içindeki yağından alıp üzerine dökerek yarım saat kırk dakika kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Tereyağını kızartıp üzerine dökünüz

Yanında ayrı olarak kızarmış patatesle servis ediniz.