



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVŞAN BUDU

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

2 Tavşan budu (Toplam ağırlık yaklaşık 750 gr.)

500 ml Ayran

Tuz

Karabiber

6 Ardiç meyvesi

2 Defne yaprağı

50 gr. dilim Jambon, yağlı

100 ml Krema veya ekşi Krema

150 ml Su

Nişasta

Tavşan budunu yaklaşık 12 saat ayran içinde bekletin ve arada bir çeviriniz.

Tavşan sırtını derisini yüzünüz, tuz ve karabiberle ovunuz. Pastırma ile sarınız ve defne yaprağı ve kuş üzümü ilave ederek Gurme-Kızartma kabına yerleştiriniz. Üstü kapalı olarak yaklaşık 15 dakika pişiriniz. Eti çeviriniz, biraz su ve krema ilave ediniz ve üstü açık olarak pişirmeyi tamamlayınız.

Kızartma sosunu krema ve su ile çoğaltınız, biraz nişasta ile koyulaştırınız. Et ile ayrıca servis yapınız.