



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

Derisi soyulduktan, içi çıkarıldıktan sonra birbuçuk kilo kadar gelecek bir av tavşanı,
1/2 kilo dana kıyması, 50 gram margarin yağı,
2 yumurta,
1 sap kereviz,
1 demet maydanoz,
2 körpe havuç,
1 baş küçük boy soğan,
1 tutam kekik,
1 tutam merzengüş otu,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tavşanın kol ve bacaklarını başlarıyla birlikte kesip bir kenara ayırmalı. Tavşanın karnını uzunlamasına yarmalı. Tavşanın ciğerini, yüreğini makineden geçirerek kıymalı ve emaye bir kaba koymalı. Buna kıyılmış maydanozu, merzengüş otunu, kekiği, dana kıymasını, iki yumurtayı, yeteri kadar tuz ve karabiberi, küçük parçalara doğranmış bir diş sarmısağı katıp karışımı tahta bir kaşıkla karıştırıp hepsini birbirine yedirmeli. Tavşanın içini, dışını bol suda yıkayıp kuruladıktan sonra hazırlanan harcı tavşana doldurmalı. Tavşanın doldurulması tamamlanınca bir çuvaldıza temiz ve beyaz bir sicim geçirmeli ve bununla tavşanın karnını dikmeli.

Soğanı ve üstü kazınmış havuçları tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğramalı. Bunlara kıyılıncasına ince doğranmış kereviz yaprağını katıp karıştırmalı. Pyrex ve uzun bir tencereye içi doldurulup karnı dikilmiş tavşanı oturtmalı. Tavşanın kol, bacak ve ayaklarını da koyduktan sonra küçük parçalara doğranmış sebzeyi bunların üstüne yaymalı. Tuzlayıp biberlemeli tavşanı bu marinatta 18 saat bırakmalı.

Uzun pyrex bir tencereyi margarin yağı ve zeytinyağıyla birlikte ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca doldurulmuş tavşanla parçalarını bu kaba koyup vakit vakit çevirerek bunların her yanını nar gibi kızartmalı (tavşanın eti pembeleşirken sebzeleri de kaba koymalı ve tavşanla birlikte bunları da kavurmalı). Tavşanla parçaları nar gibi kızarıncaya bir kenarda duran marinat suyunu bunların üstüne dökmeli. Pyrex kabın ağzını örterek bunları iyice pişinceye kadar orta ısıda bir ateşte tutmalı (tavşanı vakit vakit çevirmeyi unutmamalı).

Tavşanın eti iyice pişince bunu pyrex tencereden çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tencerede kalan salça, gereği kadar koyu olmayıp suluysa bir kaşık kadar unu azar azar katıp bir taşım kaynatmalı. Sonra bu koyulaşmış salçayı tavşanın ve parçalarının üstüne gezdirerek döküp sıcak sıcak servis yapmalı.

İsteyenler tavşanın kol, bacak ve ayaklarını kesmeden bu hayvanı doldurabilirler. Hattâ böyle yapanlar daha iyi etmiş olurlar. Hem sofraya çıkarılan yemek daha haşmetli bir görünüşe sahip olur, hem de normal budur. Ancak böyle durumlarda tavşanı bütün olarak sığdıracak yassı bir kaba ihtiyaç vardır.