# TAVŞAN FİLETOSU JENİEVR (FRANSA)

RABLE DE LIEVRE AUX GENIEVRES

2 kişi için MALZEME :
1 adet tavşanın sırtı (filetosu)
20 adet ardıç tanesi
2 diş karanfil
4 dal maydanoz
1 çay kaşığı kekik
5 adet tane karabiber
1 diş sarımsak
Dilimlenmiş 1 küçük soğan ve bir küçük havuç
Tuz, bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı sos Puavrad yoksa Fon dö vo
5 adet ardıç tanesi, ince ezilmiş veya havanda dövülmüş

YAPILIŞI :
Tavşanın böbrek yatağı ve pirzolalarının bütününü eğer şeklinde dörp parmak eninde kaburga kemikleri ile beraber kesilerek hazırlanmasına tavşan sırtı veya tavşan filetosu (Rable rabl) denir.
Tavşan sırtının üstte etin üzerindeki zarı keskin bir bıçağın burnu ile temizleyip küçük bir kaba üstünü alta getirerek koyunuz
Üzerine yağlar, ezilmiş ardıç, tuz ve sos hariç diğer kalan bütün malzemeleri ilâve edip yirmi dört saat buzlukta bekletiniz (Marina yapınız)
Sonra marinadan çıkarınız, tuzlayıp biberleyiniz. Tavşan sırtının girebileceği bir kasrola veya dibi kalın bir tepsiye rafine yağını koyup kızdırıp tavşan sırtını sırt üstü tepsiye koyunuz
Hızlı fırında zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek ve alt üst çevirerek oniki onbeş dakika pişirip fırından çıkarınız.
Tavşanı bir servis tabağına çıkarıp tepsideki yağı dökünüz. Üzerine sosu koyup bir kere kaynatıp süzdürünüz. Sosun içine karıştırarak tereyağını ve ezilmiş ardıçları yediriniz, tavşan filetosunu mutfakta veya misafirin önünde dilimleyip sosunu yanında ayrı olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15637 • adı:TAVŞAN FİLETOSU JENİEVR (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:06.05.2024 - 17:57