



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN PANE (MAKEDONYA)

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

1 tavşan,
1/2 demet maydanoz,
2 yumurta
1 limonun suyu,
1.5 bardak zeytinyağı,
birkaç yaprak kereviz,
birkaç dövülmemiş karabiber,
yeteri kadar un,
kurutulmuş ekmek tozu,
dövülmüş karabiber ve tuz.

Yapımı:

Tavşanı kemiklerinden ayırıp parçalara bölmeli; bol suda yıkamalı. Maydanozla kereviz yapraklarını yıkadıktan sonra kıyarcasına İnce doğramalı ve derince toprak bir kaba meselâ bir güvece koymalı. Bunların üzerine limon suyunu, yarım bardak zeytinyağını dökmeli. Dövülmemiş karabiberleri de kattıktan sonra kaba tavşan parçalarını koymalı. Tavşan etini vakit vakit alt - üst ederek bu marinatta iki saat kadar tutmalı. Vakti gelince, kalan zeytinyağını derince bir tavaya koyup orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızmaya başlayınca, tavşan parçalarını teker teker marinattan çıkarmalı. Önce una, sonra hafifçe çirpılmış tuzlu ve karabiberli yumurtaya daha sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı ve tavaya atıp her yanını nar gibi kızartmalı. Etlerin tamamı kızartılınca, bunları pyrex bir kaba koymalı, tavadaki zeytinyağını da üzerlerine gezdirerek döktükten sonra kabı ortadan az ısıli bir fırına sürmeli. Etleri vakit vakit alt - üst ederek bir saat kadar fırında tutmalı. Sonra fırından çıkarmalı ve yanında salçalı bir garnitür olduğu hâlde sofraya götürüp servis yapmalı.