TAVŞAN TAVA

2 kg'lık 1 tavşan (temizlenip 4'e bölünmüş)
3 çorba kaşığı süt
30 gr (1/4 su bardağı) un (1 kahve kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiberle karıştırılmış)
1 yumurta (1 tatlı kaşığı suyla hafifçe çırpılmış)
90 gr (1+1/2 su bardağı) galeta unu
1-2 su bardağı rafine yağ
4 sap maydanoz

Sütü ve baharatlı unu iki ayrı tabağa koyarak, tavşan parçalarını önce süte batırıp, sonra una bulayınız. Fazla unlarını silkeleyip, üstlerindeki bulamacın biraz kuruması için 10 dakika bir kenarda bekletiniz. Yumurta karışımını ve galeta ununu da iki ayrı tabağa koyup, tavşan parçalarını önce yumurtaya, sonra da galeta ununa bulayarak, fazla galeta unlarını silkeleyiniz.
Derin bir tavaya yada bir tencereye yağ doldurup orta ateşte, içine atılan bayat bir ekmek parçası 50 saniyede kızarana kadar kızdırınız.
Tavşan parçalarını tavaya (ya da tencereye) koyup, 20 dakika kızartınız. Delikli kepçeyle parçaları kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürünüz.
Tavşan parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, maydanoz saplarıyla süsleyerek, servis ediniz.

Not: Tavşanın lezzetli bir hazırlanış biçimi olan tavşan tavayı, sote patatesle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:69000 • adı:TAVŞAN TAVA • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:56