



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN UFALAMA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet tavşan
12 adet yufka ekmeği
1 kg tereyağı
2 kg kuru soğan
Tuz

Tavşan soyulduktan sonra kanın çekilmesi için karın altında bir gece bekletilir. Kanı çekilmesi için büyükçe bir kapta suda bekletilir. Kanı çekilinceye kadar 1 -2 saatte bir suyu değiştirilir. Tavşanın karın boşluğuna halka doğranmış 3-4 adet soğan bırakılarak karın kısmı dikilir. Daha sonra şişe takılır, közde çevrilerek pişirilir. Pişirme esnasında tavşan 10-15 yerinden şişle delinir ve tuzlu su serpilerek pişirme yapılır. Kanı çekilen tavşan aşağıdaki yöntemlerle de pişirilebilir. Bir tencerede kanı çekilen tavşan haşlanarak pişirilir. Fırın tepsisinde, bir bardak su eklenerek kızartılır. Pişen tavşanın etleri didiklenir. 2 kg soğan yarım ay şeklinde doğranır ve bir tencereye alınır. 500 gr tereyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur ve tencere ocaktan alınır. Didiklenmiş tavşan eti soğanların üzerine eklenerek karıştırılır. Yufkalar (fetir ekmeği) elde veya rondo yardımı ile ufalanır ve geniş bir tepsiye alınır. Ufalanmış yufkaların üzerine didiklenmiş tavşan etleri kavruktan soğanlar ile birlikte dökülür. Bütün malzemeler karıştırılarak harmanlanır ve tepe şekli verilir. Kalan tereyağı, bir tavada kızdırılarak tavşan ufalamasının üzerine dökülür. Tepsi içinde servis edilir.

Not: Tavşan ufalaması bir av yemeği olduğu için Elazığ yöresinde kış aylarında ziyafet yemeği olarak yapılır. Günümüzde tavşan yerine tavuk kullanılarak da her mevsim yapılmaktadır.

