TAVŞAN YAHNİSİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Adet Tavşan Eti
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
4 Adet Orta Boy Kuru Soğan
3 Çay Bardağı Sirke
1 Adet Limon Suyu
4-5 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çorba Kaşığı Salça
Tuz
2 Su Bardağı Su

Yaklaşık 1 veya 1,5 kg ağırlığındaki tavşanın ayakları kesilerek derisi yüzülür. Yüzülmüş olan tavşanın karnı uzunlamasına yarılır ve sakatatları çıkartılarak bol suda yıkanır. Etin lezzetinin kaçmaması ve renginin bozulmaması için safra kesesi patlatılmadan çıkartılmalıdır. Temizlenen et parçalara ayrılarak geniş bir kap içerisine alınır. Sirkeli su içerisinde bir gün bekletilen tavşan etleri yıkanarak hazır hale getirilir.
Sirkeli suda bekletilen tavşan etleri yıkanıp hazır hale getirilir. Geniş bir tencere içerisinde kuşbaşı şekilde doğranmış soğanlar yağda biraz kavrulduktan sonra salça ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Kuşbaşı şeklinde doğranmış tavşan etleri eklenir. Üzerine su, tuz ve lezzet vermesi için limon suyu ilâve edilerek pişirmeye devam edilir. Pişme esnasında yahninin suyu azalırsa üzerine biraz sıcak su katılmalıdır. Pişen yahni, tabağa alınarak tercihen pilav ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:104763 • adı:Tavşan Yahnisi (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.05.2024 - 08:09