



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞANLI YUFKA (MALATYA)

- 1 adet tavşan
- 2 baş kuru soğan 750 gr. pirinç
- 7-8 tane kuru yufka ekmeği
- 4-5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 baş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı salça

Tavşan temizlendikten sonra kaynar suda 15-20 dakika haşlanır, çıkarılıp soğuk sudan geçirilir. Halka şeklinde doğranmış soğan, karabiber, kırmızı biber ve tuzla tavşanın içi ve tüm yüzeyi terbiyelenir, bir gece buzlukta . (veya kara gömülerek) bekletilir. Buzluktan çıkarılır buzu çözülünce bol suyla yıkanır. Tavşandan çıkarılan karaciğer küçük parçalar halinde doğranır, yağda kızartılır. İçine küp şeklinde doğranan soğan ilâve edilerek pembeleştirilir. Pirinci konur, tuz atılır. Suyu konur ve pilav gibi pişirilir. (Pirinç miktarına 1 ölçü su koymak kaidesiyle) Hazırlanan iç tavşanın karın kısmına doldurulur ve dikilir. 3-4 kaşık yağda kızartılır, salça ve su ilâve edilip pişirilir. Ateşten almadan önce bir baş ezilmiş sarımsak konur. İki taşım kaynatılır. Pişen tavşan büyük bir kaba alınır. İçindeki pilav başka bir kaba boşaltılır, tavşan küçük parçalara ayrılarak didilir. Didilen etler pilava karıştırılır.

Geniş bir tepsiye yufka yayılır, ortasına tavşanlı pilav dökülür, geriye kalan yufkalar et suyuna batırılarak etli pilavın çevresine konur, sıcak olarak servis yapılır.