VALANSIA USULÜ TAVŞAN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Derisi yüzüldükten, içi temizlendikten sonra 1.5 kilo gelecek bir tavşan,
3 diş sarımsak,
1 dolmalık yeşil biber
1 dolmalık kırmızı biber,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar un,
zeytinyağı,
tuz ve karabiber,
1.5 bardak et suyu.

Yapımı : Tavşanın derisi yüzüldükten, içi temizlendikten sonra bunu parçalara bölmeli ve bol akarsuda iyice yıkamalı. Sarmısak dişlerinin kabuklarını çıkarmalı ve bunları temizlenmiş maydanozla birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Dolmalık biberleri önce uzunlamasına ikiye bölmeli. Çekirdekleriyle çekirdek yataklarını çıkarıp attıktan sonra bunları birer küçük parmak kalınlığında şeritlere doğramalı, yıkayıp kurulamalı.
İyice kurulanmış tavşan parçalarını una bulayıp içinde kızdırılmış zeytinyağı bulunan bir yayvan güvece atıp her yanlarını nar gibi kızartmalı. Tavşan parçaları kızarınca bunları yağdan çıkarıp bir başka güvece koymalı. Tavşandan boşalan yayvan güvece doğranmış maydanozla sarmısağı ve biber parçalarını atıp tuzlamalı ve karıştırarak bunları kızartmalı. Sebzeler kızarınca biberlerini de serpmeli ve yarım bardak kadar ılık et suyunu katıp kaynamaya bırakmalı. Sebzeler bir taşım kaynayınca bunları yağıyle ve et suyuyla birlikte içinde tavşan parçaları bulunan güvece boşaltmalı ve bu kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Vakit vakit ılık et suyu katarak tavşan etini iyice plşirmeli.
Yemek plşince güveciyle birlikte sofraya götürüp servis yapmalı.

Fotoğraf "ince melahat" tarafından gönderildi. 20.06.2017