YEŞİL ZEYTİNLİ TAVŞAN

Aldığı kadar tuz
1 adet garni Demeti
2 adet soğan
2 adet tavşan Sırtı
200 gr yeşil Zeytin
Aldığı kadar karabiber
2 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak

Yeşil zeytinleri tuzsuz kaynar suda 1-2 dakika tutun, sonra soğuk su ile durulayın, süzün. Etleri eklem yerlerinden uygun parçalara ayırın. Bunları içinde zeytinyağı olan bir tencerede ve kızgın ateşte kızartın. Sonra etleri delikli kepçe ile çıkarın yerine kıyılmış soğanları koyun. Soğanlar kızarınca onları da delikli kepçe çıkartıp mutfak havlusu konulmuş bir tabağa alın. Tenceredeki yağı dökün, yerine tavuk suyunu koyun. Tavşanları, soğanları ve domates salatasını, zeytinlerin yarısını, kıyılmış sarımsakları ve garni buketini tencereye koyun. Tuzunu biberini ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 45 dakika pişirin. 30 dakikada geri kalan zeytinleri de tencereye katın. Servisten önce garni buketini alın ve yemeğin üzerine taze fesleğen serpin.

© lezzetler.com tarif no:61479 • adı:Yeşil Zeytinli Tavşan • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 11:59