

COOK BOOK

www.tavva.com.tr

DELICIOUS **RABBIT** DISHES RECIPE
ENFES **TAVŞAN** YEMEKLERİ TARİFİ

TAVVA
tavva.com.tr

COOK BOOK

Y E M E K K İ T A B I 2 0 2 4



COOK BOOK

Tariflerimizi

Şeflerimiz büyük bir özveri ve özenle hazırlayıp,
sizlerin ve konuklarınızın yemek şölenindeki
lezzet hazzını ve heyecanını yaşamaya
davet ediyoruz...

TAVVA
tavva.com.tr



Doldurulmuş Tavşan Sırtı

Malzemeler:

4 Parçaya ayrılmış (113 g) tavşan sırtı, bel kısımlarıyla birlikte
2 Adet arpacık soğan
1 Adet kereviz sapı
2 Diş sarımsak, ezilmiş
3 Yemek kaşığı (85 g) tereyağı + 2 yemek kaşığı (30 g) tereyağı 6 adet kestane
4 Adet kuru erik
2 Tatlı kaşığı doğranmış adaçayı yaprağı
2 Tatlı kaşığı doğranmış tarhun
9 Dilim (255 g) ekmek, küçük parçalara yırtılmış 5 adet (142 g) dilimlenmiş jambon
1 Su bardağı (240 ml) tavuk suyu
Tuz ve biber

Şefimizin Tarifi:

Tavşan sırtını kemiksiz hale getirin ve kağıt havluların üzerine yerleştirin, üzerini streç filmle kaplayın ve oda sıcaklığına gelmesi için 30 dakika bekletin. Bir tencerede orta ateşte tereyağını eritin, içine arpacık soğan, kereviz ve sarımsağı ekleyin ve iki dakika boyunca pembeleşene kadar soteleyin. Doğranmış kestane, erik, adaçayı yaprağı, tarhun, ekmek ve tavuk suyunu ekleyin, tuz ve biberle tatlandırın, karıştırın ve soğumaya bırakın. Temiz bir çalışma yüzeyine jambonları üst üste gelmeyecek şekilde yayın. Tavşan sırtını jambonun üstüne, sırt kısmı aşağı gelecek şekilde yerleştirin. Soğumuş olan iç harcı tavşan sırtının üzerine yerleştirin ve rulo haline kolayca gelmesi için bastırın. Tavşan sırtını iç harcın etrafında sıkıca sarın, ardından jambonu sıkıca tavşan sırtının etrafına sarın ve alt kısmı iyi kapatın. Ardından ip ile sıkıca tutturun. Fırını 175°C'ye ısıtın. Kalın tabanlı bir tavada kalan tereyağı ve bir yemek kaşığı zeytinyağını orta-yüksek ateşte ısıtın. Tavşan sırtı kızartmasını tavaya ekleyin ve birleşme tarafı aşağıda olacak şekilde kızartın. Kızarmış tavşan sırtını bir ızgara tava üzerine yerleştirin ve 12-15 dakika veya iç sıcaklığı 63°C'ye ulaşana kadar fırınlayın. Tavşan sırtını fırından çıkarın ve 5-10 dakika dinlendirin. İpi çözün, dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.





Narlı Tavşan Izgara

Malzemeler:

Nar Sosu:

2 su bardağı (470 ml) taze nar suyu
2 su bardağı (470 ml) balzamik sirke
½ su bardağı (120 ml) toz şeker

Pancar Dilimleri:

4 adet orta boy kırmızı pancar
½ su bardağı (120 ml) balzamik sirke
Tuz ve biber
¼ su bardağı (60 ml) zeytinyağı
Maydanoz sapları, brunoise doğranmış

Izgara Tavşan:

8 tavşan butu, arka ayaklar (uylukları olmadan, kemikler Fransız usulü) 1
½ su bardağı (120 ml) balzamik sirke
½ su bardağı (120 ml) nar pekmezi
1 adet kırmızı soğan, doğranmış
Tuz ve biber
Izgara için zeytinyağı

Baharatlı Yoğurt:

1 su bardağı (240 ml) yoğurt
1 adet limon, suyu ve rendelenmiş kabuğu
½ çay kaşığı (1.25 ml) toz kimyon
½ çay kaşığı (1.25 ml) toz kişniş
½ çay kaşığı (1.25 ml) toz çemen otu
½ çay kaşığı (1.25 ml) kuru maydanoz
Tuz ve biber

Şefimizin Tarifi:

Nar Sosu İçin:

Orta-yüksek ateşte bir sos tenceresinde nar suyunu, sirkeyi ve şekerini bir araya getirin. Kaynatın ve 60 dakika boyunca ara sıra karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığında saklayın.

Pancar Dilimleri İçin:

Bir tencerede pancarları bol miktarda soğuk suyla kaplayın. Kaynatın ve çatal ile kolayca delindiği bir duruma gelene kadar 90 dakika pişirin. Süzün ve oda sıcaklığına kadar soğumaya bırakın. Kabuğunu soyun ve ¾ inç (18 mm) kalınlığında dilimlere kesin, ardından 1 ½ inç (4 cm) yuvarlak kurabiye kesici ile daireler halinde kesin. Bir tavada orta-yüksek ateşte zeytin yağını ısıtın. Pancar dilimlerini ekleyin ve 1 dakika pişirin, çevirin ve 1 dakika daha pişirin. Yağı süzün. Balzamik sirkeyi ekleyin ve 1 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alın, tuz ve biberle tatlandırın.

Izgara Tavşan İçin:

Tavşan parçalarını, pekmez, sirke ve soğanı bir torba içine aktarın ve tavşanı 3-4 saat boyunca marine edin. Tavşan parçalarını marinadın içinden çıkarın, tuz ve biberle tatlandırın ve yağ ile fırçalayın. Parçaları iki uzun metal şişe geçirin. Izgarayı orta ateşte ısıtın ve yağlayın. Tavşan şişini ızgaraya koyun ve 2-3 dakikada bir çevirerek 15 dakika pişirin. Ardından şişleri ateşin yoğun olduğu yere yaklaştırın ve 10 dakika daha, yaklaşık her dakika çevirerek pişirin. Izgaralamanın son birkaç dakikasında, hafifçe nar sosu ile fırçalayın.

Baharatlı Yoğurt İçin:

Yoğurt, limon, kimyon, kişniş, çemen otu, maydanoz, tuz ve biberi bir kasede bir araya getirin ve karıştırın. Servis yapmak için kenara alın.





Tatlı Ekşi Tavsan

Malzemeler:

Tavsan:

4 tavşan bonfilesi
Paneleme için mısır unu
Kızartma için yağ

Tatlı Ekşi Sos:

¾ su bardağı (180 ml) şeker
1/3 su bardağı (80 ml) Üzüm sirkesi
2/3 su bardağı (160 ml) su
1 yemek kaşığı (15 ml) domates salçası
2 yemek kaşığı (30 ml) mısır nişastası

Kırmızı Biber Sosu:

2 közlenmiş kırmızı biber
1/4 çay kaşığı (1.25 ml) acı biber Tuz
1 tatlı kaşığı öğütülmüş chia tohumu

Sunum İçin:

Sosu, servis tabağının sağ üçte biri boyunca dikey çizgiler oluşturacak şekilde kullanın. Izgara ananası tabağın orta üst kısmına yerleştirin. Tavşan bonfilelerini tabağın ortasına, ananasa paralel şekilde sosun altına yerleştirin.

Şefimizin Tarifi:

Tavşan İçin:

Yağı orta-yüksek ateşte 375 F (190 C) sıcaklığa getirilmiş ağır bir tencerede ısıtın. Tavşan bonfilelerini kızartırken düzgün durmaları için şişleyin. Mısır ununa bulayın, çıtır çıtır olana kadar kızartın. Sıcakken, Tatlı ve Ekşi Sos ile kaplayın. Hemen servis yapın.

Tatlı Ekşi Sos İçin:

Küçük bir tencerede şeker, sirke, su, domates salçası ve mısır nişastasını karıştırın. Çirpin, kaynatın ve koyulaşana kadar 1 dakika kaynatın. Kenara alın.

Kırmızı Biber Sos İçin:

Kırmızı biberleri yüksek hızlı bir blenderda tuz ve acı biberle püre haline gelene kadar karıştırın. Öğütülmüş chia tohumunu ekleyin ve sıkma şişesine aktarın.



Rillettes

Tavşan Ezmeleri

Malzemeler:

Tavşan:

4 tavşan bacağı ve uylukları 200 ml soda
1 yemek kaşığı elma sirkesi 2 yemek kaşığı
(30 ml) tuz 1 limonun kabuğu
200 gr zeytinyağı
3 dal taze kekik
3 dal taze biberiye
3 diş sarımsak, soyulmuş 3 defne yaprağı
1 ½ çay kaşığı (7.5 ml) karabiber
1 adet muska + ½ çay kaşığı (2.5 ml)
rendelenmiş Tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı (30 ml) oda sıcaklığında
tereyağı 3 yemek kaşığı (45 ml) Dijon hardalı
1 küçük portakalın kabuğu

Jöle:

200 ml soda
2 yemek kaşığı elma sirkesi
¼ su bardağı (60 ml) toz şeker
6 yaprak (10 g) jelatin

Sunum için:

Yenilebilir çiçekler, Altışar adet böğürtlen ve ahududu, İnce doğranmış tarhun, maydanoz,
frenk soğanı Krostini (kızarmış ve dilimlenmiş ekmekler)

Jöle için: Tavşan ezmelerini 2 ½ inç (6.25 cm) çapında halka kalıbı kullanarak sunun.
Doğranmış otlar ile süsleyin.

Şefimizin Tarifi:

Tavşan için:

Tavşan bacaklarını büyük bir fırın poşetinde sirke, soda,
tuz ve limon kabuğu ile marine edin. En az 2 saat,
tercihen bir gece buzdolabında bekletin.
Fırını 275 F (135 C) dereceye ısıtın.
Bir tencerede zeytin yağını ısıtın.
Tavşan bacaklarını marinadan çıkarın, kurulayın ve
yağa ekleyin. Kekik, biberiye, sarımsak, defne, karabiber
ve muskatı ekleyin ve kısık ateşte kaynatın.
Kapakla kapatın, tencereyi fırına alın ve etler yumuşamaya
başlayana kadar 3-4 saat pişirin. Tencerenin kapağını açın
ve başka bir saat daha pişirin, kabarcıklar azalana ve et çok
yumuşak olana kadar pişirin.
Fırından alın ve ısıya dayanıklı bir kaseye süzün.
Katı maddeleri bir tepsinin üzerine yayın, yağı ayırın.
Daha kolay işlem için soğuyunca, eti kemiklerden ayırın
ve lif lif parçalayın. Kemikleri, kıkırdakları, sarımsakları,
biberiyeyi, defneyi, muskatı ve kekiği atın.
Etleri ½ su bardağı (120 ml) ayrılmış yağla, rendelenmiş
muskat, tereyağı, hardal, portakal kabuğu ile karıştırın,
tuz ve karabiberle tatlandırın. Buzdolabında bekletin.



Kırmızı Tavşanlar

Malzemeler:

1 adet 8 parçaya kesilmiş tavşan
½ su bardağı (120 ml) zeytinyağı
1 su bardağı (240 ml) beyaz sirke
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 su bardağı üzüm suyu 2 defne yaprağı
1 dal taze biberiye
1 dal taze kekik
1 küçük soğan
1 biber
2 su bardağı (470 ml) kiraz domates
Tuz ve karabiber
Çıtır ekmek, servis için

Şefimizin Tarifi:

Büyük bir kasede tavşan parçalarını ¼ su bardağı (60 ml) zeytinyağı, beyaz sirke, üzüm sirkesi, defne yaprakları, biberiye ve kekik ile birleştirin ve iyice karıştırın. Kaplayın ve en az 2 saat marine edin. Kalan zeytinyağını orta ateşte bir tavada ısıtın. Tavşanı marinadın içinden çıkarın ve kurulayın. Marinadeyi kenarda bekletin. Tavşan parçalarını her tarafı kızarana kadar soteleyin. Bir tabağa alın ve kenarda bekletin. Tavaya soğanları ekleyin ve kahverengileşene kadar 4-5 dakika soteleyin. Marinadı, biberi, kiraz domatesleri ve üzüm suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Tavşanı tavaya geri aktarın, kapağı kapatın ve ateşi kısın (kısık ateşte pişirme). Etler yumuşayana kadar yaklaşık 45 dakika ila 1 saat kadar pişirin. Servis tabağına alın ve yanında çıtır ekmekle servis yapın.





Tavşan Rüyası

Malzemeler:

2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yaklaşık 1.3 kilogram tavşan, 6 parçaya kesilmiş
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı + ½ su bardağı tuzsuz tereyağı
12 adet soyulmuş bütün arpacık soğanı
12 diş sarımsak, ezilmiş
1 su bardağı çeşitli mantarlar, iri doğranmış
2 çay kaşığı taze biberiye
2 çay kaşığı taze kekik
2 çay kaşığı taze adaçayı yaprağı
2 su bardağı üzüm suyu
1 yemek kaşığı elma sirkesi
2 yemek kaşığı taze maydanoz
Tuz ve karabiber

Şefimizin Tarifi:

Büyük bir kasede tavşan parçalarını un ve tuz ile karıştırın. Zeytinyağı ve tereyağını büyük bir tavada orta-yüksek ateşte ısıtın, tereyağı köpürmeye başlayana kadar bekleyin. Tavşanı ekleyin ve her tarafı güzelce kızarana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin. Temiz bir çalışma yüzeyine sarımsakları yerleştirin ve büyük bir bıçağın ucuyla hafifçe ezin ancak parçalamayın. Ardından sarımsakları tavşanların yanına ekleyin. Üzüm suyunu ve sirkeyi ekleyin. Arpacık soğanları, mantarları, biberiye, kekik ve adaçayını ekleyin ve 30 saniye daha karıştırın ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Ocağı kapatın ve 400°F (200°C) fırında 25 dakika boyunca pişmeye bırakın. Fırından çıkarın ve tavşanı bir kaseye aktarın ve üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Tavayı tekrar yüksek ateşe alın ve sıvının yarısına gelene kadar yaklaşık 10 dakika pişirin ve koyu kıvam alana kadar karıştırın. Kalan tereyağını ekleyin ve eritin. Maydanozu ekleyin ve tuz ve karabiberle tatlandırın. Tavşanı tabaklara yerleştirin ve üzerine sos dökün.





Rulo Börekler

Tavşanlı

Malzemeler:

1 adet bütün tavşan
2 yemek kaşığı elma sirkesi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 büyük havuç, jülyen doğranmış
1 su bardağı morchella mantarı (morel mantarı)
3 büyük lahana yaprağı
5 yeşil soğan
1 dal taze kekik
2 adet mürver meyvesi
24 adet kare yufka
tuz ve karabiber

Şefimizin Tarifi:

Tavşanı zeytinyağında tavada baharatlayıp kızartın. Kızarmaya başladığında sirkeyi ekleyin, alüminyum folyo ile kapatın ve fırına geçirin. Yaklaşık 15 dakika pişirin. Bu arada havuçları soyun ve jülyen doğrayın. Kaynar, tuzlu suyun içinde 20 saniye kadar haşlayın. Süzün ve soğuk suyla durulayın. Yeşil soğanları ve morchella mantarlarını doğrayın. Mürver meyvelerini düz bir bıçağın düz yüzüyle ezin. Mantarları, yeşil soğanları, mürver meyvelerini ve kekik yapraklarını zeytinyağında soteleyin, yanmalarını önlemek için yeterince zeytinyağı ekleyin. Lahananın yapraklarını ince doğrayın ve kaynar, tuzlu suyun içinde 20 saniye kadar blanslayın. Süzün ve soğuk suyla durulayın. Tavşan iyice kızardığında fırından çıkarın. Soğuması için bekleyin ve ardından parçalara ayırın. Etleri kemiklerden ayırın ve küçük parçalara doğrayın. Etleri ince doğranmış lahana, mantar ve soğan karışımı ile jülyen doğranmış havuçla birleştirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. 12 adet yufka karesini hafifçe yağlayın. Geri kalan 12 kareyi üstlerine yerleştirin. Karelerin köşesi size bakacak şekilde, her karenin ortasına bir tatlı kaşığı tavşan karışımından koyun. Karelerin sol ve sağ kısımlarını ortada üst üste gelecek şekilde katlayın. Üst yarım kısma biraz yağ sürün. Alt yarım kısmı katlayın, sonra sıkıca rulo yapın. Yağ, ruloyu mühürleyecektir. Hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Tavşanlı rulo börekleri 15 dakika veya altın rengi olana kadar pişirin ve sıcak servis yapın.





Tavşan Sosisli Börekler

Malzemeler:

1 Yemek Kaşığı Zeytin Yağı
1 Adet Kırmızı Soğan, kabuğu soyulmuş ve ince dilimlenmiş 40g Kuru Üzüm
40g Kuru Kızılçık
40g Fındık
1 Yemek Kaşığı Üzüm Sirkesi
6 adet Tavşan Sosisi
3 Adet Biberiye Yaprığı
½ Çay Kaşığı Toz Muskat
Tuz ve Taze Çekilmiş Karabiber
320g Milföy Hamuru
Üzerine Serpmek İçin Un
1 Adet Yumurta
Biraz Süt
2 Çay Kaşığı Çörek Otu

Şefimizin Tarifi:

Bir küçük, ağır tabanlı bir tavaya yağı koyun ve orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin ve 2 dakika kadar pişirin. Üzümleri, fındıkları ve sirkeyi ekleyin. 4 dakika daha yumuşayana kadar pişirin. Sosisleri kesilmiş halde bir karıştırma kabına koyun. Pişmiş soğanı, biberiye, muskatı ekleyin ve tuz ve biberle iyice tatlandırın. Karışımı tahta bir kaşık veya eldivenli ellerle iyice karıştırın. Düz bir yüzeye un serpin ve üzerine milföy hamurunu yayın. Hamuru ikiye kesin. İçine tavşan sosislerini küçük parçalar halinde koyun. Yumurtayı biraz süt ve bir tutam tuzla karıştırın. Hamurun birleşim noktasını kapatmak için yumurta karışımını kullanın. Şimdi hamurun üstünü kalan yumurta karışımıyla fırçalayın. Her bir parçayı 8 eşit parçaya kesin. Üstlerine çörek otu tohumları serpin ve pişirme kağıdı ile kaplanmış bir fırın tepsisine aktarın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dakika kadar altın rengi olana kadar pişirin. Servis etmeden önce biraz soğumaya bırakın veya istendiğinde soğutup tekrar ısıtın.





Tıka Basa Dolu ve Fırında Kızartılmış Tavşan Bacakları

Malzemeler:

Tavşan:

1 Tavşan (kasap tarafından arka bacaklar ve sırtın kemiksiz olarak kesilmesini isteyin)

Dolgu için:

4 parça taze sosis (bratwurst veya boudin blanc), dış kabukları çıkarılmış Not: Tavşanın tadıyla rekabet etmemesi için hafif baharatlı bir sosis seçin. 2 çay kaşığı kavrulmuş öğütülmüş kimyon tohumu
2 çay kaşığı doğranmış kimyon otu yaprakları
1 çay kaşığı Dijon hardalı Tuz ve karabiber, isteğe bağlı

Sosu için:

½ su bardağı maden suyu
¼ çay kaşığı doğranmış sarımsak
1 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı kekik
½ çay kaşığı Dijon hardalı

Şefimizin Tarifi:

Fırını 325F (160C) derecede ısıtın.
Tüm dolgu malzemelerini karıştırın ve bir krema torbasına koyun. Tavşanın bacaklarının ve sırtının boşluğunu doldurun. Tavşanı sıkıca streç filmle sarın ve en az 2 saat buzdolabında soğutun. Sarılı streç filmi çıkarın ve iplikle bağlayın.
Bir yapışmaz tavada orta ateşte biraz yağ ısıtın. Tavşanı tuzlayın ve her tarafını kızartın. Fırında 25 dakika pişirin.
Tavşanı çıkarın ve 6 dakika dinlendirin.
Tavaya maden suyu ile sosu, tavuk suyunu, sarımsağı, otları ve hardalı ekleyin.
Sos yarısına gelene kadar pişirin.
İplikleri çözün ve tavşanı dilimleyin, 4 parçaya bölün. Sos ile servis yapın.





Tavşan Ballotine

Malzemeler:

2 x Tavşan Bacakları
1 x Beyaz Soğan
4 diş Sarımsak
1 yemek kaşığı Elma Sirkesi 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
1 Tatlı Kaşığı Zencefil
1 Tatlı Kaşığı Karışık Baharat Bir demet Kişniş
100g Tereyağı

Sakızlı Havuç Keki:

225 ml Sebze Yağı
200g Un
1 Tatlı Kaşığı Karbonat 90g Şeker
3 Adet Yumurta (orta boy) Bir tutam Tuz
1 ½ Tatlı Kaşığı Tarçın 265g Rendelenmiş Havuç

Şefimizin Tarifi:

Havuç keki için fırını 160°C'ye önceden ısıtın. Tavşan Ballotine ilk olarak tavşan bacaklarını bir tavada her iki tarafını da kahverengileşene kadar kızartın, ardından sirkeyi ekleyin ve tavşanları tavuk suyu veya su ile kaplayın. Eğer varsa sebzeli su da eklenebilir.

Tavşanlar kemikten kolayca ayrılana kadar yaklaşık 1 saat kadar kısık ateşte kaynatın.

Piştirildikten sonra tavşanları kenara alın ve soğumaya bırakın. Sonra soğanları ve sarımsakları ince şekilde doğrayın ve tavada yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra baharatlarınızı ekleyin ve pişirin. Son olarak tereyağını ekleyin ve nazıkçe erimesine izin verin. Daha sonra karışımı kenara alın.

Tavşanlar soğuduktan sonra, eti kemikten ayırın. Soğan ve baharat karışımına ekleyin.

İyice karıştırın ve ince doğranmış kişnişi ekleyin.

Karışımı streç filme sarın ve sosis benzeri bir şekil alacak şekilde sarın.

Buzdolabında sertleşmesi için bekletin.

Sakızlı Havuçlu Kek:

Tüm kuru malzemelerinizi bir araya getirin. Sebze yağın azar azar ekleyerek karıştırın. Kek karışımını bir kek kalıbına yerleştirin ve önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin. Piştirildikten sonra kenara alın ve soğumaya bırakın. Yemeği servis etmek için, bir dilim havuç keki kızartın, ardından üzerine bir parça tavşan ballotine yerleştirin.





Mürdüm Erikli

Tavşan

Malzemeler:

1 tavşan
½ soğan
1 havuç,
1 dal kereviz
1 yemek kaşığı elma sirkesi 300 ml tavuk suyu
5 dal tereyağı
5 dal şevketi bostan

Mousseline için:

2 tavuk göğsü yumurta beyazı kırmızı
biber çift krema limon suyu
2 yemek kaşığı doğranmış tereyağı
2 yemek kaşığı doğranmış
şevketi bostan buz

Cannelloni için:

250g un
25g sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı elma sirkesi 1-2 yumurta

Damson sosu için:

2 parça tavşan sırtı Tavşan sırtı suyu 400 ml
üzüm suyu 2 soğan
4 havuç
4 kereviz sapı
1 litre tavuk suyu
400 g mürdüm eriği
10 dal kekik
100 g (veya damak tadınıza göre)
mürdüm eriği püresi

Maydanoz püresi:

1kg maydanoz 50g tereyağı
100 ml süt
200 ml krema

Servis için:

4 dal kara lahana
40 küçük kırmızı mantar
servis için: 20 demet odun yoncası

Şefimizin Tarifi:

Sosu hazırlayın: tavşan sırtını fileto edin ve altın rengi olana kadar kızartın. Bu arada sebzeleri altın rengi olana kadar fırında kızartın. Kemikleri kırmızı şarapla soteleyin, ardından kızartılmış sebzelerle bir sos tenceresine aktarın. Tavuk suyunu, bütün mürdüm eriklerini ve kekiği ekleyin. Kaynatın ve hafifçe 5 saat kadar kısık ateşte pişirin.

Tavşan mousseline'ini yapın; bir tencerede biraz yağ ısıtın ve soğanı, havucu ve kerevizi nazıkçe pişirin. Bu arada tavşanı hazırlayın, iç organları çıkarın ve başka bir yemek için saklayın. Ardından, ön ayakları ve arka ayakları alın, yarıya kesin ve tavşanın filetosunu buharda pişirin.

Tavşanın sırtını çıkarın, küp küp doğrayın ve buzdolabında saklayın. Tencereye elma sirkesini ekleyin, kaynatın ve ardından tavuk suyunu ekleyin. Tekrar kaynatın, ardından tencerenin kapağını kapatın ve 14 dakika kadar düdüklü tencerede pişirin. 30 dakika soğumasını bekleyin, ardından tavşan etini çıkarın ve parçalayın. Pişirme suyunu sosun içine ekleyin. Kıvamı mükemmelleşene kadar azaltın, mürdüm eriği püresi ve gerekirse şekerle tatlandırın.



Tavşan Turtası

Malzemeler:

2 havuç
4 arpacık soğan
2 sap kereviz
40 ml sebzeli yağ
2 tatlı kaşığı doğranmış adaçayı 2.5 kg doğranmış tavşan
2 yemek kaşığı domates püresi 50 g un
500 ml soda
500 ml et suyu
100 ml bal
Bir avuç koyu çikolata tabletleri Tuz ve karabiberle tatlandırma

Şefimizin Tarifi:

Havuçları, kerevizleri ve arpacık soğanları brunoise doğrayın. Sebzeli yağ ile orta ateşte 5 dakika terletin. Doğranmış adaçayını sebzelerin üzerine ekleyin ve tencereyi kısık ateşte bırakın. Bu sırada iki büyük tavayı her birine bolca sebzeli yağ ekleyerek duman çıkarmaya başlayın. Tüm doğranmış tavşan etlerini una bulayın ve ardından karışıma girmeden önce doğranmış etlerin üzerinde güzel bir renk elde etmeye çalışarak partiler halinde kızartın. Kızartıldıktan sonra tüm doğranmış tavşanları brunoise doğranmış sebzelerle birlikte ekleyin ve içine 2 yemek kaşığı domates püresi ve 100 ml bal ekleyin, 2 dakika karıştırın. Sodayı ve suyu tencereye ekleyin, kaynamaya başlayana kadar kısık ateşte pişirin ve ardından güzel bir kıvam alıncaya kadar en az 90 dakika boyunca kısık ateşte kaynatın. Son olarak, bitmiş turta karışımına bir avuç koyu çikolata ekleyin ve tadını kontrol edin, eğer biraz acımsı bir tat varsa tatlılık eklemek için daha fazla bal ekleyin. Bu karışımı soğutun ve ardından istediğiniz turta ile doldurmak için kullanın.



Kekikli Fırınlanmış Tavşan

Malzemeler:

1 adet bütün tavşan (yaklaşık 1.2kg)
2 yemek kaşığı taze kekik yaprakları
4-6 yemek kaşığı zeytinyağı
12 adet küçük soğan veya taze soğan
4 diş sarımsak

Şefimizin Tarifi:

Kasabınızdan tavşanın parçalara ayrılmasını rica edin; bacakları iki parçaya, lumbal bölgeyi üç parçaya ve omuzları iki parçaya bölmelerini isteyebilirsiniz. Fırını 220C'ye getirin. Tavşanı büyük bir fırın tepsisine yerleştirin, tuzlayın ve 1 yemek kaşığı taze kekik yaprağı ekleyin. Zeytinyağını ekleyin ve tavşanın iyice kaplanması için karıştırın. 20 dakika boyunca fırında kızartın. Ardından, soyulmuş soğanları veya taze soğanları ve kabukları soyulmuş sarımsakları ekleyin. İyice karıştırın ve yarım süre arayla karıştırarak 15 dakika daha fırınlayın. Servis öncesi kalan taze kekik yapraklarını serpin.





Avcı Usulü *Tavşan*

Malzemeler:

900g tavşan parçaları
2 yemek kaşığı tuz
ve biberle karıştırılmış un
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 soğan
3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı beyaz sirke
800 gram konserve kiraz domates yaklaşık 20 büyük yeşil zeytin
1 yemek kaşığı şeker

Şefimizin Tarifi:

Tavşanı una bulayın. Geniş bir tavada 1 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın ve tavşanı kahverengileşene kadar kızartın. Ardından kızarmış tavşanları kenara koyun. Kalan yağa soğan ve sarımsağı ekleyin, yumuşayana kadar hafifçe pişirin. Tavşanı tencereye geri koyun ve sirkeyi ekleyin. Isıyı artırın ve kaynatın, ardından kiraz domateslerini ekleyin. Eğer tavşan tamamen kaplanmıyorsa, biraz su ekleyin. Tencereyi kapatın ve etler yumuşayana kadar kısık ateşte kaynatın. Et hazır olduğunda zeytinleri atın, kapatın ve 5-10 dakika daha kaynatın. Şekeri, tuzu ve biberi ekleyin, ardından servis yapmak için kalan maydanozla süsleyin. Polenta, püre veya tagliatelle gibi tereyağlı düz bir makarna ile servis yapın.





Jambonlu

Tavşan Sarma

Malzemeler:

2 adet bütün tavşan
4 adet jambon
400 g ıspanak
2 dl tavşan suyu
2 adet limon
Yarım demet biberiye 1 dal yağ
Tuz, isteğe bağlı Karabiber, isteğe bağlı

Şefimizin Tarifi:

Tavşanları temizleyin ve akan su altında durulayın. Uylukları ve kuşbaşı eti ızgara için ayırın. Karaciğer ve böbrekleri kenara ayırın. Uylukların kemiklerini çıkarın ve kaburga derisini çıkarın. Biberiyeyi doğrayın ve jambonların üzerine yerleştirin, ardından rulolar yapın ve uylukları bu dolgu ile doldurun ve ip ile bağlayın. Büyük bir tavada zeytinyağını ısıtın, tavşanı tuzlayın ve biraz biberiye ile soteleyin. Fırında ızgarayı ve kuşbaşı eti için yaklaşık 220°C'de 3 dakika, uyluklar için 12 dakika pişirin. Tavşan neredeyse hazırken, karaciğer ve böbrekleri de soteleyin, böylece güzel pembe kalacaklar. Biraz zeytinyağı ve tuz ile ıspanağı soteleyin ve tavşanı yerleştirmek için bir yatak oluşturun. Uylukları, ızgarayı, karaciğeri ve böbrekleri yarım olarak kesin ve ıspanak etrafında bir daire oluşturacak şekilde düzenleyin. Pişirme suyu ile servis yapın ve üzerine biraz limon suyu ekleyerek kaynatın.





Parmesan peyniri ile çekilmiş tarhunlu

Tavşan Strozzapreti

Malzemeler:

800 g taze Strozzapreti makarna 16 tavşan omuzu
50 ml hafif zeytinyağı
150 g tuzsuz tereyağı
1 litre tavuk suyu
1 defne yaprağı
100 g buton mantar
4 adet arpacık soğan
150 g Parmesan peyniri
40 yaprak doğranmış tarhun
3 diş sarımsak veya taze soğan çiçekleri

Şefimizin Tarifi:

Orta ateşte ağır tabanlı bir tava kullanın. Zeytinyağı ve 50 g tereyağını ekleyip köpürmeye başlayana kadar ısıtın. Tavşan omuzlarını tuzlayıp tencereye koyun ve hafifçe renk alana kadar kızartın. Bu işlemi parti halinde yapabilirsiniz. Tavşanları tencereden çıkarıp mantarları ve arpacık soğanları ekleyin. Bir tutam tuz ekleyip sebzeler yumuşayana ve hafifçe renk alana kadar kavurun. Tavşan omuzlarını tekrar tencereye yerleştirip defne yaprağını ekleyin. Tavuk suyuyla kaplayın, kapağı kapatıp 125°C'de önceden ısıtılmış fırına aktarın ve 1 saat pişirin. Fırından çıkarıp soğuması için kenara alın. İçeriği büyük bir kaba yerleştirilmiş bir süzgeç üzerine boşaltın. Oluşan suyu ince bir süzgeçten süzün; 350 ml'ye kadar azaltın ve kenara alın. Tavşan omuzlarından eti ayırın ve kemikleri ile kullanılmış sebzeleri atın. Makarnayı tuzlu kaynar suda al dente olana kadar pişirin. Suyunu süzüp tavşan suyunu, kalan tereyağını ve doğranmış tarhun yapraklarını ekleyin. Isıtarak hepsinin zengin bir kaplama sosu haline gelmesini sağlayın (bu yaklaşık bir dakika sürebilir). Hazırlanmış 8 kaseye aktarın ve üzerine bol miktarda rendelenmiş parmesan peyniri ve birkaç diş sarımsak veya taze soğan çiçeği ekleyin.





Tarhun & Tavşan

Malzemeler:

500g patates, soyulmuş ve doğranmış 200ml süt
60g tereyağı
40g parmesan peyniri, rendelenmiş
2 adet tavşan bonfilesi Un
100g tereyağı
4 dal taze tarhun
Tuz, karabiber (tatmak için) Kanola yağı (kızartmak için)
1 avuç kırmızı frenk üzümü

Şefimizin Tarifi:

İlk olarak, patates püresi yapmaya başlayın. Tuzlu kaynar suda patatesleri yaklaşık 20 dakika kadar yumuşayana kadar pişirin, sonra süzün. Patatesleri bir süzgeç veya patates ezicisi ile temiz bir tencereye süzün.

Sütü kaynatın ve ardından tereyağı ve parmesan peyniri ile patateslere ekleyin.

Tuz ekleyerek tatlandırın. Tavşan bonfilelerini bağ dokusunu çıkarmak için düzeltin.

Eti unla kaplayın ve bir tencerede tereyağı, birkaç dal taze tarhun, tuz ve karabiberle altın rengi olana kadar 5-6 dakika kızartın. Sonra 5 dakika dinlendirin ve parçalara kesin.

Garnitürü hazırlamak için, küçük bir tavayı yüksek ateşte kanola yağı ile ısıtın, taze tarhun yapraklarını ekleyin ve çıtır çıtır olana kadar kızartın. Ardından kırmızı frenk üzümünü ekleyin ve yumuşamaya başlayana kadar pişirin. Mutfak kağıdı üzerinde süzün.

Servis yapmak için, her tabağın ortasına bir yığın patates koyun ve üzerine tavşan parçalarını yerleştirin. Kırmızı frenk üzümleri ve çıtır tarhun yaprakları ile süsleyin.



TAVVA
tavva.com.tr

Keyifle...

