



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİFTLİK USULÜ TAVŞAN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 tavşan,  
50 gram margarin yağı,  
2 baş iri soğan,  
1 dal biberiye otu,  
1 çorba kaşığı un,  
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,  
1 limon,  
2 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tavşanın derisini yüzüp içini temizledikten ve bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra yarısını bu yemekte kullanmak üzere öbür yarısını bir kenara koymalı. Eldeki yarım tavşanı parçalara bölmeli ve bunu bir güvece koymalı. Margarin yağının yarısıyla zeytinyağının tamamını küçük parçalara bölünmüş biberiye dalıyla birlikte güvece boşaltmalı ve kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı.

Tahta bir kaşıkla karıştırarak tavşan parçalarının her yanını nar gibi kızartmalı. Sonra tuzlayıp biberlemeli. Güvecin ağzını kapatmalı ve bunu kızgın bir fırına sürüp orada bir saat kadar bırakmalı (Gerektikçe sıcak su veya et suyu katmayı unutmamalı). Beri yanda soğanı rendelemeli ve kalan margarin yağıyla birlikte bir tavaya koyup pembeleşinceye kadar kavurmalı. Tavşan fırında bir saat piştikten sonra güveci ateşe oturtmalı, tahta bir kaşıkla karıştırırken unu azar azar döküp yedirmeli. Kavurulmuş soğanla yağını da kattıktan sonra güveci bir ondakika daha fırında tutmalı.

Yemeği fırından çıkarınca güvecin kapağını açmalı, kıyılmış maydanozu serpiştirmen ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.