



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE TAVŞAN

- 1 adet orta boy tavşan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 2 adet domates
- 4 adet orta boy patates
- 3 adet orta boy havuç
- 3 diş sarımsak
- 2 adet defne yaprağı
- 2 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı sirke
- 1 çay bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tavşanı 2 veya 4'e bölün. Yıkayıp kuruladıktan sonra karabiber tuz ve kırmızı biberle ovun. 1 yemek kaşığı margarin ile kızartıp güveçe yerleştirin üzerine doğranmış patates, havuç, soğan, domates ve yıkanmış temizlenmiş bütün bir kaç tane sarımsak koyun. 1 Çay bardağı sirke, 1 Çay bardağı suda ezilmiş domates salçası, 1 yemek kaşığı margarin, karabiber, tuz ve 2 adet defne yaprağı koyduktan sonra 1-1,5 saat 200 derecede fırında pişirin.

