



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ELMALI TAVŞAN GÜVEÇ

- 3 çorba kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı kuru kekik
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 90 gram tereyağı
- 8 parçaya bölünmüş 1 büyük çiftlik tavşan
- 2 adet doğranmış soğan
- 500 gram kuru elma
- 300 gram tavuk
- 2 adet defneyaprağı
- 350 gram soyulmuş havuç
- 150 gram dondurulmuş bezelye

Büyükçe bir kaba un, kekik ve bir tutam tuz ve karabiber karıştırın. Yarım saat tavşanın kanının bu kaptaki süzülmesini bekleyin. Orta ateşte büyükçe tabanlı tavada tereyağı eritin. Tavşanın iyice pişmesi için belirli yerlerine bıçakla birkaç tane ufak delikler açın. Geniş bir borcamın içine tavşanın tüm ön ve arka bacak bölümlerini koyun. Eğer pişirme esnasında kapak hafif açık bırakılırsa pişme süresi uzar fakat yemeğin lezzeti bir o kadar artar. Fırınımızı 170 derecede önceden ısıtarak hazır bekletin. Tavaya bir miktar daha tereyağı ekleyerek kuru soğanları pembeleşinceye kadar kızartın. Hafif pembeleşen bütün soğanları güvecin içine ekleyin, Az miktarda unu borcamın içine serpin ve iyice karıştırın. Tava içine elma kurularının yarısını dökün ve alttan herhangi bir tortu kaldırmak için tahta bir kaşık ile kuvvetlice karıştırın. Birkaç saniye daha pişirin sonra güveç içine dökün. Malzemenin kalanını kaba ekleyin. Defne yapraklarını güveç içine ekleyerek karıştırın, bir kapak ile kapatın ve 45 dakika fırında pişirin. Fırından güveç çıkarın, ayrılmış tavşan parçalarını ve havucu ilave edin, etin mümkün olduğunca sıvı ile kaplı olmasına özen gösterin. Başka bir fırında yarım saat daha pişirin, tavşanın pişmiş olduğunu etlerin kemikten ayrılmaya başlamış olması gösterir. Tavşan piştiğinde güvecin üst kısmına çıkmış fazla yağı kaşıkla alın. Dondurulmuş bezelyeler ilave edip çok yüksek ateşte üç dakika pişirin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber serpin ve servis yapın.