



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN ÇOBAN KEBABI

1 kilo tavşan eti (but ve koldan)
2 adet sivribiber
2 adet dolma biber
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet iri domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
6 su bardağı su
15 adet arpacık soğanı
2 su bardağı pirinç (1 saat ıslanıp, yıkanıp süzdürülmüş)
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
Marinesi:
1 su bardağı rafine yağı
1 su bardağı elma sirkesi
1 küçük soğan, piyaz doğranmış
2 adet defne yaprağı
10 adet tane karabiber
10 adet ardıç tanesi
4 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
2 adet tane karanfil

- 1) Marineyi hazırlamak için tüm marine malzemesini iyice karıştırınız. Tavşanı 3x3 santim doğrayıp 24 saat marinede bekletip çıkarınız, kurulayınız.
- 2) Biberlerin saplarını çıkarıp sivribiberleri halka, dolma biberleri 4'e yarıp kuşbaşı doğrayınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup kızdırıp tavşanları ilâve ediniz. Bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurup domateslerini ilâve ederek 3-4 dakika daha kavurunuz.
- 4) Tuzunu, biberini, suyunu ve Baharat Torbası'nı koyup ağır ateşte 1 saat pişirip soğan ve biberlerini ilâve ediniz.
- 5) 15 dakika daha pişirip ateşten alınız ve tavşanın suyunu süzdürüp etini sıcakta muhafaza ediniz. Suyu 3,5 su bardağı gelmelidir, yoksa biraz su ilâve ediniz.
- 6) Bir başka tencereye yağı koyup kızdırınız. Pirinci ilâve ederek 3 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 7) Kaynar olarak tavşanın suyunu, Baharat Torbası'nı çıkararak etleri ilâve edip hızlı ateşte 2 dakika kaynatıp kapağını kapatınız.
- 8) Ağır ateşte 20 dakika pişirip tenceresiyle servis yapınız.