



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAVŞAN

1500 gr'lık 2 tavşan (temizlenmiş ve her biri 4 parçaya kesilmiş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
2 büyük soğan (ince dilimlenmiş)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
3 orta boy havuç (kabukları kazınıp, 2,5 santimlik parçalara kesilmiş)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi 1 su bardağı tavuk suyu (bkz. Tavuk suyu)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Marinadı:
1/2 su bardağı elma sirkesi
3 çorba kaşığı zeytinyağ
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 büyük havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
1 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Marinadı hazırlamak için, büyük ve yayvan bir kasede bütün marinad malzemesini çatalla iyice karıştırınız. Tavşan parçalarını marinada yatırıp, oda sıcaklığında 8 saat, zaman zaman marinaddan kaşıkla üstüne gezdirerek bekletiniz.

Tavşan parçalarını delikli kepçeyle marinaddan çıkarıp, kağıt peçete üstünde kurulayınız. (Marinadı saklayınız.) Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° Ç) getirip, ısıtınız.

Büyük bir güveçte, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavşan parçalarını koyup, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, her yanları hafif kahverengi bir renk alana kadar kızartınız, Maşa ya da delikli kepçeyle, tavşanları bir tabağa çıkarınız.

Rafine yağı güvece koyup, orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca soğan, sarımsak ve havuçları katıp, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Kereviz rendesini ekleyip, arasıra karıştırarak 3 dakika pişiriniz.

Tavuk suyu ve sakladığınız marinadı güvece ekleyip, baharat torbası, tuz ve biberi katarak kaynatınız.

Kaynayınca tavşan parçalarını yeniden güvece koyup, güvecin kapağını kapatarak fırına sürünüz. 1 saat, tavşan eti bıçak batırıldığında iyice yumuşayınca kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, baharat torbasını ve defne yapraklarını çıkarıp atarak, servis ediniz.

Not: Güveçte tavşanı, patates püresi, tereyağlı taze çalılı fasulyesi ve domates salatasıyla baş yemek olarak servis edebilirsiniz.