



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU VE BEZELYELİ TAVŞAN GÜVEÇ

3 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı kuru kekik veya kıyılmış taze kekik yaprakları
3 çorba kaşığı margarin
2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
8 parçaya bölünmüş 1 büyük çiftlik tavşan ya da 2 genç yabani tavşan
2 adet doğranmış soğan
100 gram kuru elma
300 gram tavuk suyu
2 adet defne yaprağı
350 gram soyulmuş havuç
150 gram dondurulmuş bezelye
2 tutam tuz

Büyükçe bir kaba un, kekik ve bir tutam tuz ve karabiber karıştırın. 1-2 saat tavşanın kanının bu kapta süzülmesini bekleyin. Orta ateşte büyükçe tabanlı tavada 2 çorba kaşığı ile margarin eritin. Tavşanın iyice pişmesi için belirli yerlerine bıçakla birkaç tane ufak delikler açın. Geniş bir Borcam'ın içine tavşanın tüm ön ve arka bacak bölümlerini koyun. Eğer pişirme esnasında kapak hafif açık bırakılırsa pişme süresi uzar fakat yemeğin lezzeti bir o kadarda artar. Fırınımızı 170 derecede önceden ısıtarak hazır bekletin. Tavaya 1 çorba kaşığı margarin 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 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 güveçi çıkarın, ayrılmış tavşan parçalarını, tavuk suyunu ve havucu ilave edin, etin mümkün olduğunca sıvı ile kaplı olmasına özen gösterin. Başka bir fırında 1-2 saat daha pişirin, tavşanın pişmiş olduğunu etlerin kemikten ayrılmaya başlamış olmasını 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.

