TAVŞAN GÜVEÇ KEBABI

1 kilo tavşan eti (but, kol ve sırt)
1 adet sivribiber, halka kesilmiş
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
6 adet tane ardıç
1 diş sarmısak
1/2 adet defne yaprağı
4 adet iri domates, soyulmuş, ince doğranmış
4 adet dolma biber, kuşbaşı doğranmış
Garnitürü:
1 kilo cevizden büyük taze patates
1/2 çorba kaşığı tuz
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) Toprak bir güvecin dibine yağı koyunuz. Üzerine yukarıdaki bütün malzemeyi ilâve edip karıştırınız.
3) Güvecin ağzını sarkacak şekilde 2 adet yağlı kâğıtla kapatıp iki katlı bir sicimle bağlayınız ve kâğıdın yanmaması için üzerine bir kapak kapatınız. 1,5 saat evvelâ orta, sonra biraz daha ağır hararetli fırında pişirip bir kenara ayırınız.
4) Garnitürü için patatesleri kaynar suya atıp, 1 dakika kaynatınız, süzdürünüz.
5) Sonra küçük bir tepsiye koyup, üzerine tuz ve yağını koyarak karıştırınız.
6) Fırına sürüp bir iki defa bir paletle altüst edip, fırında 15 dakika pişiriniz.
7) Tavşanla beraber servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83114 • adı:TAVŞAN GÜVEÇ KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:36