TAVŞAN KAPAMA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Yaban tavşanı 1 adet
Kuru soğan 6 adet, orta boy
Havuç 2 adet
Sarımsak 6 diş
Yeşilbiber 4 adet
Domates 5 adet, orta boy
Un 3 yemek kaşığı
Su 3 su bardağı
Su 1 su bardağı
Elma sirkesi 2 su bardağı
Toz kırmızıbiber 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Maydanoz 1 demet
Defne yaprağı 5-6 dal
Tereyağı 2 yemek kaşığı

Derisinden ayrılan tavşanın eti parçalara ayrılarak bir gece öncesinden sirkeye yatırılır. Daha sonra tavşan etleri tereyağında pişirilerek bir kenara ayrılır. Ayrı bir tavada tereyağı, soğan, havuç ve diğer sebzeler sotelenir. En son baharat ve kızarmış tavşan etleri ilave edilerek karıştırılır.
Ayrı bir tencerede karıştırılan; un, su, sarımsak ve maydanoz yavaş yavaş kızaran tavşan etlerinin içine eklenir. Yemek kaynamaya başlayınca tencerenin kenarları; un, tuz ve su ile hazırlanan hamurla kapatılır. 2 saat pişirilir. İsteğe bağlı olarak defne yaprağı, kırmızıbiber, yeşilbiber de eklenebilir.