



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEYAZ TAVŞAN KIZARTMASI

1 Tavşan
1 Bardak sade yağ
15 Arpacık soğan
250 gr. koyun eti
10 Mantar
1 Bardak et suyu
Tuz
Biber

Beyaz tavşanı sudan geçiriniz. Koyun etini ufak ufak doğrayınız, tencerede hızlı ateşte sadeyağla çeviriniz. Pembeleşince etleri çıkarınız. Tavşan etlerini koyunuz. On dakika çevirip biraz su serpiniz, iki üç dakika daha karıştırınız. Sonra içine önceden çıkardığınız koyun etleriyle, etsuyu ve tuz, biber, sadeyağda öldürülmüş on beş küçük soğan koyup kapağını kapatınız. Orta ateşte hafif kaynatarak yirmi dakika bırakınız, sonra mantar ilâve ederek on dakika daha pişirip indiriniz.