



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA TAVŞAN

250 gr tavşan  
75 gr soğan  
2 diş sarımsak  
50 gr kereviz sapı  
1 gr kimyon  
10 gr tarçın  
1 adet yıldız anason  
15 gr domates salçası  
10 gr dijon hardalı  
1 bardak et suyu  
Bir miktar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Soğanları küp doğrayın ve sarımsak ile birlikte zeytinyağında soteleyin. Salça, hardal ve diğer tüm malzemeleri ekleyin, tavşanı ilave edip sotelemeye devam edin. Et suyu ekleyip tencerenin ağzı kapalı olarak 20 dk kısık ateşte pişirin.