



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVŞAN TANDIR

THY Skylife

- 1 adet tavşan
- 2 adet büyük boy soğan
- 1 adet havuç
- 5 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet mini patates
- 10 g taze kekik
- 10 g biberiye
- 2 adet narın suyu
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 1 g deniz tuzu

Tavşan dörde bölünerek bir tepsiye konulur. İçine bir kaşık tereyağı, portakal kabukları, soğan, sarımsak, havuç taze baharatlar eklenir. Bir su bardağı su, tuz ve biberiye ilave edilir. Üzeri folyo ile kapanır ve fırında yaklaşık 160 derecede 45 dakika pişirilir. Daha sonra üzeri açılıp 200 derecede beş dakika pişirildikten sonra servise hazır hale gelir. Tavada kalan tereyağı, portakal suyu ve mandalina suyu koyulur ve patatesler bu karışımın içerisinde yaklaşık 15 dakika pişer.

SOSU İÇİN

Tepside pişen tavşanın sebzeleri blender sayesinde püre haline getirilir. Bir tencerenin içine alınır, kaynayınca su yardımıyla kıvamı ayarlanır ve servise hazır hale gelir.

