



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA SOTE EŞLİĞİNDE FÜME ET SARMALI TAVŞAN ROSTO

2 yemek kaşığı sana margarin
700 gr rostoluk tavşan eti
1 adet kuru soğan
150 gr füme et
500 gr lahana
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
50 gr parmesan peyniri
1 çay bardağı süt
2 dilim ekmek
1 kahve fincanı süt
1 çay kaşığı karabiber
yeteri kadar tuz
yeteri kadar su

Tavşan etini ve füme etleri açıp et dövücüyle dövün. Küp kesilmiş ciğer, et füme,sütle ıslatılmış ekmeği,tuz karabiber, 50 gr parmesan peyniri ile karıştırın.

Tavşan etinin üzerine iç dolguyu aktarıp rulo sarın.Rulo yapılan tavşan rostolarıda et füme ile sarıp rulo yapın.

Rulo yapına tavşan rostoları 200 derece ısınmış fırında pişirin.

Lahanaları sıcak suda haşlayın.2 yemek kaşığı sana margarinde doğanmış kuru soğanı ve sarımsağı kavurun.

İçine haşlanmış ve doğranmış lahanaları, maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.1 çay bardağı su ekleyip pişmesini bekleyin.

Pişen tavşan rostoların yanında lahana soteyi servis yapın.