



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİS USULÜ TAVŞAN

6 adet domates
3 diş sarımsak
4 adet soğan
Aldığı kadar karabiber
4 adet patlıcan
5 adet kabak
1 adet garni Demeti
1 adet tavşan
4 adet dolmalık biber
1 su bardağı zeytinyağı
Aldığı kadar tuz

Tavşanı eklem yerlerinden parçalara bölün (tavuk gibi) ve bir tavada, kızgın ateşle yarım su bardağı zeytinyağında kızartın. Etlер kızarıncа çıkartıp bir kenarda bekletin. Soğanları ve dolmalık biberleri kıyın ve geri kalan zeytinyağı ile kızgın ateşte sarartın. İyice kızarıncа bunları delikli kepece ile çıkarın, yerine dilimlenmiş patlıcan ve kabakları koyun. Onlar kızarıncа, soğanları, dolmalık biberleri ve tavşan etlerini tekrardan tavaya alın. Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve parça parça kesin. Bunları da, sarımsak, garni demeti, tuz ve biberle birlikte tavaya koyun. Tavanın ağzını kapatın. Ateşi azaltın ve 1 saat yavaş yavaş pişsin. Pişirme işlemi bitince garni buketini atın ve servis yapın.