



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAVŞAN

1 tavşan
hardal
margarin
4 patates
2 diş sarımsak
tuz
karabiber

Tavşan temizlenip yıkanır. Yağlanarak kızartılır. Bu pişirme süresi devamlı yağlamak suretiyle 25 dakika sürecektir. Sonra üzerine tuz ve karabiber sürülür.

Bir başka kaptaki karabiber, sarımsak, hardal karıştırılır. Bu karışım sıcak servis tabağına alınan tavşan etine sürülür. 15 dakika bekletilir. Bu arada patatesler soyularak yuvarlaklar halinde hafifçe kızartılır. Tuz ve karabiber dökülerek etin etrafına yerleştirilir. Üzerlerine de tavşanın kızartıldığı kaptaki kalan su dökülür. Maydanozla da süslenildikten sonra servis yapılır.