



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ TAVŞAN YAHNİSİ

2 kg'lık 1 tavşan (temizlenip 6 parçaya ayrılmış)  
3+1/2 çorba kaşığı un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)  
2 büyük soğan (ince doğranmış)  
3 havuç (kabukları kazınip, dilimlenmiş)  
2 çorba kaşığı kekik  
1/2 kg patates (kabukları soyulup, kaim dilimlenmiş)  
2 su bardağı tavuk suyu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.  
Baharatlı unu bir tabağa koyup, tavşan parçalarını iyice una buladıktan sonra, fazla unlarını silkeleyerek bir kenara bırakınız. Soğanların yarısını bir güvece koyunuz. Havuçların yarısını üstüne yerleştirip, tavşan parçalarını döşeyiniz. Maydanoz ve kekiği serpip, kalan soğan ve havuçları döşeyiniz. En üste de patates dilimlerini üstüste yerleştiriniz. Tavuk suyunu boşaltıp, güvecin kapağını kapatarak fırında 2 saat, tavşan bıçağın ucu batırıldığında yumuşak oluncaya kadar pişiriniz. Fırının sıcaklığını yükseltip (180° C), güvecin kapağını açarak 30 dakika daha, patatesler pembeleşinceye kadar pişiriniz.  
Güveci fırından alıp, yemeğinizi güvecinde servis ediniz.

Not: Patatesli tavşan yahnisini tereyağda sote edilmiş taze fasulye ya da bezelyeyle servis edilebilir.