



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TAVŞAN KIZARTMASI

MALZEME:

1 adet tavşan
7 kaşık yağ
4 adet soğan
2 bardak et suyu
5 bardak sirke
1 demet dereotu
tuz

HAZIRLANIŞI:

Yüzülmüş ve içi temizlenmiş tavşanın butları, kolları ve kaburga kısmı parçalara ayrılıp dört bardak sirke içine yatırılır ve bir gün bekletilir. Ertesi gün tavşan iyice yıkanır ve bir tencere içine yedi kaşık yağla beraber konur. Arada bir çevirerek tavşanın etleri bu yağda iyice kızartılır. Tamamı kızarıncaya içine çok ince doğranmış soğan konur, 10 dakika kavrulur. Ondan sonra iki bardak et suyu, bir fincan sirke, demet halinde yıkanmış dereotu, biraz da tuz tencereye konur ve evvelâ harlı, sonra hafif ateşte 3 saat pişirilir. Sofraya götürülürken, tenceredeki dereotu demeti olduğu gibi alınıp atılır. Tavşan salcasıyla ikram edilir.

[ML® Soslu Köy Tavuğu için tıklayın](#)