



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI ADA TAVŞANI

www.miele.com.tr

1 Ada tavşanı
Tuz
Karabiber
4 sap kereviz yaprağı
2 Soğan
2 Domates
4 diş Sarımsak
5 yemek kaşığı Zeytinyağı
750 ml Tavuk suyu
3 dal kekik
4 Defne yaprağı
100 gr. siyah zeytin, doğranmış

Tavşanı 6 parçaya bölün ve tuz ve karabiberle ovun. Kereviz yapraklarını ve soğanları büyük parçalar halinde doğrayın, domatesleri 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.

Eti gurme kızartma kabı içinde zeytinyağı ile hafifçe kızartın Domates, kereviz yaprakları, soğan ve sarımsakla karıştırın hepsini pişirmeye bırakın.

Otomatik program ile: Otomatik programı başlatın ve fırındaki ön ısıtma tamamlayıncaya kadar hepsini pişirmeye devam edin. Tavuk suyu, kekik, defne yaprağı ve dilimlenmiş zeytin ekleyin. Kızartma kabının kapağını kapatın ve fırına sürün.

Nem ilaveli pişirme ile: Hepsini yaklaşık 5 dakika pişirin. Tavuk suyu, kekik, defne yaprağı ve dilimlenmiş zeytin ekleyin ve kapaksız olarak fırına sürün.

Et parçalarını alın, soslayın ve biraz daha pişmeye bırakın, gerekirse biraz nişasta ile koyulaştırın.