



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI SİRKE Lİ TAVŞAN (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

1 ½ kilo tavşan eli, iyice yıkanmış ve kemikleriyle küçük parçalara bölünmüş

½ bardak ayçiçek yağı

1 ½ kilo soğan, iri dilimlerde doğranmış

2 çorba kaşığı domates salçası

2 bardak sirke

1 bardak su

Tuz

Karabiber

1 çay kaşığı kimyon

4 adet defne yaprağı

Tavşanın suyunu süzün. Et parçalarını, büyük bir düdüklü tencereye koyup kendi suyunu çekinceye kadar, ara ara karıştırarak orta ateşte pişirin. Yağı ilave edip, et pembeleşinceye kadar, pişirmeye devam edin. Soğanları tavşana ekleyin ve kızarıncaya kadar pişirin. Salçayı ilave edip bir kaç dakika daha pişirin. Bir bardak sirke, suyu, tuzu, karabiberi, kimyonu ve defne yapraklarını ilave edin. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve düdük çaldıktan sonra 30 dakika pişirin. (Düdüklü tencere kullanılmıyorsa, etler yumuşayınca kadar pişirin). Pişdikten sonra, kalan sirkeyi ilave edip, 5 dakika daha, tencere kapağı olmadan kaynatın ve ateşten alın. Sıcak servis yapın.