SOĞANLI TAVŞAN

1 Tavşan
2 Baş sarımsak
6 Soğan
1,5 Su bardağı sirke
Yeteri kadar tuz
2 Çorba kaşığı tereyağı

Tavşanı yıkayıp temizledikten sonra, 4-5 saat suda bırakın. Sonra ince doğranmış soğan, biraz tuz ve üzeri örtülünceye kadar suyla doldurup tencereyi ateşe koyun. Pişmeye yakın hale gelince tavşan etini ayrı kaba, soğanı ayrı kaba alın. Sarmısağı dövün, sirke ile birlikte tavşana katın ve suyu yarı oluncaya kadar orta ateşte kaynatın. Ayırdığınız soğanı tereyağında kavurun. Tavşanın üstüne koyun. Kalan sudan biraz katarak tekrar kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:16213 • adı:SOĞANLI TAVŞAN • gönderen:Pervin Çaplı • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:16