



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

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. Sarımsağı 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.