



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVŞAN DOLMASI

1 adet bütün temizlenmiş tavşan  
6 diş sarımsak  
1 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kekik  
3 çorba kaşığı sıvıyağ

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç katılır. Kapaklı olarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Üzerine dövülmüş sarımsak, tuz ve kekik atılır. 5 dakika sonra ateşten alınır, soğutulur. Tavşan açılır, kemikleri çıkarılır. Yüzeyine hazırlanan iç konur ve rulo yapılır. Dolma tencereye konur, üzerine 3 su bardağı su katılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır ve 45 dakika daha pişirilir.