



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN GÜVECİ (PATLICANLI)

Tavşan etlerini yumurta büyüklüğünde doğrayınız. Soğanı yuvarlak doğrayınız, tavada sadeyağla öldürünüz. Üç dört doğranmış patlicanı sadeyağda hafif kızartınız, tuz, baharat ekiniz, güvece istifleyiniz. Üzerine bir kaşık tereyağı, bir kepçe etsuyu, 3-4 süzölmüş domates suyu koyunuz, fırında pişiriniz.
