



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TAVŞAN KAPAMA (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Derisinden ayrılmış tavşanın eti bütün olarak üç dört saat kadar suda bekletilir ve kanının çıkması sağlanır. Bir tencere içersinde ince kıyılmış soğanlar ve domatesler birlikte kavrulduktan sonra içine tavşan da bütün olarak konur. Lezzet vermesi için tencereye sarımsak ve tane karabiber de atılır tencerenin ağzı hamurla kapatıldıktan sonra kısık ateşte bir süre pişirilir. Böylelikle tavşan kapama hazır olmuş olur.

© lezzetler.com tarif no:38610 • adı:Kolay Tavşan Kapama (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 10:10