



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVŞAN KEBABI (OSMANLI)

(18. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesinden)

Tavşan arzu ettiğiniz şekilde doğranır. İki üç defa yıkadıktan sonra, kanının temizlenmesi için, üç dört saat suda bırakılır. Şişlere geçirilip hafif ateşte çevrilirken, beş on diş sarımsak biraz tuz ile havanda dövülüp, iki fincan sirke ve iki fincan yağ ilave edilerek hafif ateşte iyice karıştırılır. Bir kenarda bekletilir. Kebabın suyu tamlamaya başlayınca, tavuk tüyü ile o sıvıdan ara sıra sürülür. Kebap ateşten indirilip bir ayva çubuğu ile uzunlamasına vurularak dövülür. Tekrar ateşe konur. Bu birkaç defa tekrarlanır. İstenilen şekilde pişince, sahana konur, artan yağ ve sirke üzerine dökülür. Biraz daha ateşte pişirilir. Yağ ve sirke çektilir. Sonra yenir. Gayet latif olur.

---