



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN KEBABI

Tavşanı iyice temizleyiniz, üzerindeki ince zarı çıkarınız, büyükçe bir kâseye yeteri kadar zeytinyağı, tuz, biber, nane, defne ve maydanoz dalı koyunuz, tavşanı içine atınız, arada karıştırarak 24 saat bırakınız. Sonra süzünüz, şişe geçirip 1,5 saat kızartınız. Ciğerinin ödünü çıkarıp, kalan kısmını biraz tereyağı ve ince kıyılmış sarımsakla kuşhanede 1 - 2 dakika çevirip havana alınız, iyice ezip suyla hafif sulandırınız. Tuzunu, biberini ekiniz, limon suyu sıkarak tekrar kuşhaneye koyup ateşe sürünüz. Kaynamadan tahta kaşıkla karıştırınız. Tavşan şişte kızarıncaya sahane alınız, bu salça ile servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:53279 • adı:TAVŞAN KEBABI • gönderen:Feraset Alabak • indirme tarihi:19.09.2024 - 07:05