



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN MARİNESİ (BAHARATLI)

- 1 su bardağı rafine yağı
- 1 su bardağı elma sirkesi
- 1 küçük soğan, piyaz doğranmış
- 2 adet defne yaprağı
- 10 adet tane karabiber
- 10 adet ardıc tanesi
- 4 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 adet tane karanfil

- 1) Marineyi hazırlamak için tüm malzemeyi iyice karıştırınız.
- 2) Tavşanın herhangi bir parçasını marinenin içine attığınız zaman üzerine bastırması için tabak kapatınız.
- 3) 24 saatte 5-6 defa altüst çeviriniz ve marineden çıkarınca iyice süzdürüp kurulayınız. Sonra pişiriniz.