



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN SARMA (İTALYA)

1 adet bütün tavşan
10 diş sarımsak
225 gr. kapari çiçeđi
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 litre su

Bütün tavşanı açarak kemiklerini çıkarın, içine ezilmiş sarmısak ve ezilmiş kapari çiçeği koyarak rulo şeklinde sarın. Sotelenmiş havuç, soğan ve su eşliğinde 45 dakika haşlayın. Tencereden çıkarın ve dilimleyin. Tencerede kalan malzemeyi mikserde püre haline gelinceye kadar çırparak sos haline getirin. Bu sosun üzerinde mevsim sebzeleri eşliğinde servis edin.