



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN SIRTİ KIZARTMASI

www.miele.com.tr

1 Tavşan sırtı (yaklaşık 750 gr.)

Tuz

Karabiber

50 gr. pastırma

2 Defne yaprağı

6 Ardiç meyvesi

100 ml Krema

3 yemek kaşığı elma sirkesi

150-400 ml Et suyu

Nişasta

Tavşan sırtının derisini yüzünüz, tuz ve karabiberle ovunuz. Pastırmaya sarınız ve defne yaprağı ve ardiç meyvesini ilave ederek Gurme-Kızartma kabına yerleştiriniz. Üstü kapalı olarak 20 dakika pişiriniz.

Eti çevirin, krema ve et suyu ilave edin ve üstü açık olarak pişirmeyi tamamlayın.

Eti dışarı alın. Kızartma sosunu sirke ve su ile çoğaltın, biraz nişasta ile koyulaştırın.