



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVŞAN SOSİS

İstedığınız kadar pirinç

2 tane sosis

1 tane domates

2 tane bezelye

1 tane biber

Pirincin aldığı kadar yağ

Pirincimizi orta ateşte pişiriyoruz sonra sosisleri ortadan tam kesilmeyecek şekilde kesiyoruz ve onları kulakları olacak şekilde yerleştirilim sonra domatesi daire şeklinde doğuralım ve içinden 1 tanesini tavşanın burnu olacak şekilde ortaya yerleştirilim sonra biberimizi ortadan kesip ağız olacak şekilde aşağıya yerleştirilim tavşan sosis hazır.
