



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN SOTE (AK TAVŞAN)

Tavşanın içini boşaltıp derisini soyunuz, kanın iyice çıkması için 24 saat (bu müddet içinde birkaç defa değiştirerek) soğuk suda bırakınız. Doğrayıp hazırlayınız. Tencereye 1 kaşık sadeyağ, 3 kaşık zeytinyağı, 2 tutam tuz, 1 tutam baharat, 2 tutam biber koyunuz, kuvvetli ateşte sadeyağ eriyip biraz kızarıncaya tavşan etlerini 20 dakika çeviriniz. Sonra 1 tutam un serpiniz, 1 - 2 karıştırıp içine 250 gram etsuyu koyup kaynatınız. İlk fokurdayışta 1 tutam kıyılmış maydanozla sarımsak koyunuz, 5 dakika karıştırıp indiriniz.
