



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVŞAN YAHNİSİ

1 temizlenmiş tavşan
2 orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 adet marul
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz
Beyaz biber
4 defne yaprağı
500 g olgun domates
2 orta boy kırmızı biber
100 g siyah zeytin

Eti yıkayarak kurulayın. Soğan ve sarımsakları soyun. Marulu ayıklayarak kıyın.

Yağı büyük bir kızartma tenceresinde kızdırın. Tavşanı kızartın. Tuzunu, biberini ayarlayın. Marulu, defne yapraklarını, soğanı ve sarmısağı ilave ederek hafif kızartın.

Domatesleri kaynar suya atın, kabuklarını soyun, ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın ve kıyın.

Domatesleri koyun, bir taşım kaynatın, tuz ve biber atın. Orta ateşte yaklaşık 35 dakika kapağı kapalı olarak pişirin.

Biberleri ayıklayarak kıyın, tencereye atın ve 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Son olarak zeytinleri katın ve servis yapın.