



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN YAVRUSU SOTE

Tavşan yavrusunun içini boşaltıp derisini soyunuz, kanın iyice çıkması için 24 saat (bu müddet içinde birkaç defa değiştirerek) soğuk suda bırakınız. Sonra kurulayıp parça parça doğrayınız. Biraz un serperek kızartınız. İçine bir bardak etsuyu, maydanoz, mantar, sarımsak, biraz tuz ve biber koyunuz, hafif ateşte pişiriniz.