



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FENEK-BİZ ZALZA (MALTA)

Tavşan Yahnisi

4 kişilik

1 adet tavşan

Un

1 litre et suyu (4 su bardağı)

1 çorba kaşığı tereyağı

2 adet soğan

4 diş sarımsak

2 adet havuç

1 adet kabak

Bir su bardağından iki parmak az bezelye

1 kase haşlanmış spagetti

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Tavşanı temizledikten sonra parçalara ayırın. Sonra her bir parçayı una bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın. Tavşanı geniş bir tencereye alın. Üzerine 1 litre et suyu ekleyin. Orta hararetili ocakta pişirin. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Küçük küçük kestiğiniz soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleştikten sonra iri parçalar şeklinde doğradığınız sarımsakları, küp şeklinde doğranmış havuçlarla kabağı ve bezelyeyi ilave edin. Malzemeler yumuşayana ve suyunu çekene dek pişirin. Servis tabağına önce spagettiği yerleştirin. Üzerine tavşanı, yanlarına ise garnitürleri alın. Sıcak servis yapın.