



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVŞAN ETİ KIZARTMASI (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Tavşan  
Pirinç  
Kuş üzümü  
Yufka  
Tereyağı  
Tuz

Tavşanın iç organları çıkarılıp tertemiz yıkanır. İç organları kalp, ciğer vb. iyice ayıklanır temizlenir. Temizlenmiş tavşanın içi önceden hazırlanmış içle doldurulur dikilir. Bu iç pirinç ve kuş üzümü karışımıdır . Pirinç ve kuş üzümü pılav şeklinde hafif çiği kalacak şekilde pişirilir. Tavşan bir bütün olarak yağda kızartılır ve daha sonra su koyularak kaynatılır. İyice kaynayan tavşan alınır ve içi açılıp etleri didiklenir. Daha önceden pişirilip didiklenen yufkalarla karıştırılır. Bu karışımın üzerine kızgın tereyağı gezdirilir ve tavşanın kaynatılmış olduğu suyundan da bir miktar koyularak servis edilir.