



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN TANDIR

<https://cook.com.tr>

Soğan 2 Adet
Margarin 1 Paket
Tavşan Eti 1 Adet

Temizlenmiş tavşan 6 parçaya bölünür. Düdüklü tencerede konur, üstünü örtecek kadar su ile doldurulur ve pişirilir. Daha sonra çıkan parçalar musluk altında ovularak yıkanır. Düdüklü de yıkanır ve bu sefer 2 baş soğan soyulur, etler ve soğan düdüklüye konur 1 paket margarin ve su ilave edilir. 40-50 dakika suyu çekene kadar pişirilir. 10-15 dakika demlemeye bırakılır ve afiyetle yenir.

Not: Pişen tavşanın yemek suyundan ayırarak daha sonra avcı pilavında kullanabilirsiniz.

