



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN YAHNİSİ

Melceü's-sabih - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Bir tavşanı doğrayıp iki-üç defa yıkayıp ve birkaç saat suda terk eder tâ ki kanından eser kalmaya sonra beş-altı baş soğanı ince doğrayıp ve tuz ve tavşan parelerini tencereye vaz ve üzeri örtülünce su koyup nîm piştikte suyunu süzüp soğan parelerini ayırıp ve bir-iki baş sarımsağı ayıklayıp dişlerini beş altı fincan sirke ile süzülen suyu tekrar tencerede nisfı kalınca kaynatılar. Badehu süzülmüş soğan hurdelerini bir iki kaşık sağıyağı ile kavurup yağıyla tavşan parelerinin üzerine ve matbûh suyu dahi vazedip murat üzre suyunu çekince pişireler. Başka türlü tabh olunur ise de bu nevi âlâ olur.