



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAVŞAN YAHNİ

1 tavşan  
1,5 kilo soğan  
6-7 diş sarımsak  
Domates  
Biber  
2 kaşık yağ  
2 kaşık elma sirkesi

İyice yıkanmış tavşan bir gece önceden hazırlanır.

Yıkayıp suyunu çektikten sonra etini yarıp aralarına, ikiye kesilmiş sarımsaklar yerleştirilir ve soğutucuda bir gece dinlendirilir.

Soğanlar ince doğranıp yağ ile sote edilir ve tavşan tavanın içine konulup çevrilir.

Fırına girecek tabağın içine alınır İnce doğranmış domates, biber, tuz, yağ ve sirke ile karıştırılıp orta ısıdaki fırında pişirilir

---