



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVŞAN YAHNİSİ

- 1 adet orta boy tavşan (temizlenmiş ve parçalara ayrılmış)
- 2 adet büyük kuru soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı sirke (üzüm veya elma sirkesi)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı et suyu (isteğe bağlı)
- 2 adet defne yaprağı

Tavşan etini derin bir kaba alın, üzerine sirkeyi dökün ve 2 saat kadar bekletin. Bu işlem etin daha yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar.

Bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını ekleyerek ısıtın. Doğranmış soğanları ve sarımsağı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.

Marine edilmiş tavşan etini tencereye alarak yüksek ateşte mühürleyin. Her tarafının iyice kızarmasını sağlayın. Salçayı ekleyip karıştırın, ardından karabiber, kimyon, yenibahar, pul biber ve tuzu ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve defne yapraklarını içine bırakın.

Tavşan etinin iyice yumuşaması için yemeği kısık ateşte yaklaşık 1.5-2 saat kadar pişirin. Ara sıra karıştırarak su seviyesini kontrol edin, gerekirse et suyu ekleyebilirsiniz.

Tavşan yahnisi tamamen piştikten sonra sıcak olarak servis edin.

