



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVŞAN YAHNİSİ (SARIMSAKLI)

Tavşanın içini boşaltıp derisini soyunuz, kanın iyice çıkması için 24 saat (bu müddet içinde birkaç defa değiştirerek) soğuk suda bırakınız. Sonra kurulayıp parça parça doğrayınız. Tencereyi orta ateşe alınız, etlerle bir oluncaya kadar su doldurunuz. İçine 8 -10 diş ayıklanmış sarımsak koyunuz. Tuz, biber, baharat ekiniz. Bir fincan sirke koyunuz. Kapağı kapalı olarak yavaş yavaş pişiriniz. Arada suyuna dikkat ediniz.
