



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA (EDİRNE)

Edirne İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Malzemeler :

3 çorba kaşığı margarin

750 gr. kemiksiz kuzu eti

2 orta boy soğan

6 su bardağı su, tuz

6 su bardağı süzme yoğurt

1/2 su bardağı un

3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Margarin bir tavada eritilir, yağ kızınca etler ilave edilip bir kez alt üst edilip iki tarafı altın sarısı rengini alıncaya kadar 3'er dakika pişirilir. İri doğranmış soğanlar, su tuz ilave edilerek kısık ateşte 1, 1.5 saat pişirilir. Başka bir kapta yoğurt unla karıştırılır içine 2.5 bardak süzölmüş et suyu konarak ağır ateşte 10 dakika pişirilir. Yumurta sarıları çirpılıp karışıma eklenir. Sos sıcak olarak etlerin üzerine dökölür ve önceden ısıtılmış fırında 5-10 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

[ML® Elbasan Tava için tıklayın](#)