



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

<https://www.arnavutum.com>

750 gr kuzu eti
350 gr margarin ya da tereyağı
2 soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
2 diş sarımsak
4 su bardağı su
1 su bardağı un
1 su bardağı kaşarpeyniri (rendelenmiş)
4 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
2 yumurta

Tencerede 100 gr margarini eritin. Salça ve eti ilave edin. Suyu ekleyerek yaklaşık bir saat kaynatın. Salça içinden aldığınız eti 15 dakika kadar soğumaya bırakın.

Ufak bir tencereye kuru soğanları doğrayıp kalan margarini de pembeleşinceye kadar kavurun.

Didiklediğiniz etleri ilave edin. Tuz, karabiber, kekik ve dövülmüş sarımsakları katarak pişirin.

Ateşten aldığınız eti porsiyonlara ayırarak tepsiye dizin. Sosu hazırlamak için, bir tencerede 250 gr margarin ve unu hafifçe kavurun. Çırpılmış yumurtayı ve tuzu ekleyerek sürekli karıştırın.

Sütü azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin. Sos kremadan daha koyu bir kıvama gelince etin üzerine her yanını kaplayacak şekilde dökün.

Üzerine yumurta sarısı sürerek, rendelenmiş kaşar serpin ve fırında 15-20 dakika pişirerek servis yapın.