



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

2 adet orta boy soğan
1 kg kemikli kuzu eti
350 gr yoğurt
2 adet yumurtanın beyazı
4 yemek kaşığı un
tuz ve karabiber

Soğanları küp şeklinde ince ince doğrayın.

Kalın dipli bir tencerede soğanı ve kuzu etini birlikte 40-45 dakika pişirin (et suyunu çekip yumuşayınca kadar).

Pişen etleri fırına dayanıklı bir tepsiye alın.

Başka bir kaptaki un, yumurta ve yoğurdu iyice karıştırıp tepsideki etin üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış sıcak fırında 15-20 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Niğde Tavasını için tıklayın](#)



Fotoğraf "gerilla" tarafından gönderildi. 27.08.2020