



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

Yarım kilo parça kuzu eti
4 yumurta
1 kilo yoğurt
1 çay fincanı un
Yeterince tuz
1 yemek kaşığı margarin

Bir tencerede yağ hafifçe eritilir ve etler içine atılır. 1-2 defa çevrilip kendi halinde kapağı kapalı olarak ve hiç su koymadan pişmeye bırakılır. Diğer taraftan yumurtalar çırpılır, yoğurda ilave edilir, un da eklenerek 1-2 dakika tahta bir kaşıkla hafifçe çırpılır ve bir fırın tepsisine dökülür. Üzerine, piştikten sonra soğumaya bırakılmış olan etler sıralanır. Üzerine etin suyu dökülür önceden ısıtılmış fırında yarım saat pişirilir sıcak olarak servis edilir. Arzuya göre üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı biber ilave edilebilir.

[ML® Trakya Tavası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 27.04.2021