ELBASAN TAVA

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 adet orta boy kuru soğan
2 çay kaşığı tuz
karabiber
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı bitkisel margarin
1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy yeşil kabak
Sos İçin:
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz

Etleri 30 dakika haşlayın. Ocağın altını kapatıp etlerin suyunu . süzerek bir başka kaba aktarın. Üzerine 1 yemek kaşığı margarin ve çok ince doğranmış soğanları ekleyin. Karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Fırına dayanıklı kabın içine etleri yerleştirin. Havuç ve kabakların kabuklarını soyun. İnce halkalar şeklinde dilimleyip soğanlı etlerin içine aktarın. Orta ateşte karıştırarak 2-3 dakika daha kavurup ocaktan alın. Fırın kabına sebzeli etleri aktarın. Yumurta ve unu çırpın. Tuz, yoğurt ve et suyunu ekleyip karıştırarak sos elde edin. Yoğurtlu sosu tepsideki etlerin üzerine gezdirin. 175 derece ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkarıp, sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:67465 • adı:Elbasan Tava • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:57