



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

1.2 kg kuzu kuşbaşı et
100 gram kuru soğan
2 diş sarımsak
100 gram un
200 gram süt
50 gram ayçiçek yağı
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
15 gram tuz
5 gram karabiber

İnce doğranmış soğan ve sarımsak yağ konmuş tencerede biraz kavrulur, ardından etler eklenip sotelenir. Yeterince suyla pişirilir. Baharat ilave edilip bir kenara alınır. Beşamel sos hazırlanır. Fırın tepsisine aktarılan etlerin üzerine beşamel sos dökülür ve en üste rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.