ELBASAN TAVA

1,5 kg kuzu inciği veya koldan kesilmiş kuzu eti
300 gram domates (soyulmuş ve doğranmış)
100 gram tereyağı
2 adet orta boy soğan
3 adet çarliston biber
1 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
SOS MALZEMESİ:
500 gram süt
4 tane köy yumurtası
1 çay kaşığı hindistancevizi
100 gram kaşar rendesi
500 gram haşlanmış ıspanak
Tuz
Karabiber

Tencereye yağı koyup kızdırın. İncikleri ilave edip 10 dakika kavurun. Unu, soğanı, domatesi ve çarliston biberi sırasıyla ilave edip karıştırmaya devam edin. Ardından etlerin üzerini kapatacak kadar su ilave edip tuzunu da ekleyerek kapağını kapatıp yaklaşık 30 dakika kaynamaya bırakın. Tencerenin üzerindeki köpüğü alıp tekrar kapağı kapatarak 30 dakika daha kaynatın. Tencereden incikleri çıkarıp kemiklerinden ayırın ve aralıklı olarak fırın tepsisine dizin. Etin suyunu da süzgeçte süzün. Hazırlamış olduğunuz sosu etlerin üzerine yayın, rendelenmiş kaşarı üzerine serpiştirip orta dereceli fırın da 15 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız elbasan tavayı servis yapmadan önce kare kare kesin ve ayırdığınız et suyunu da üzerine dökerek servis yapın.
SOSUN HAZIRLANIŞI: Bir tencereye yumurtayı kırıp çırpma teliyle karıştırın. Daha sonra hindistancevizini, sütü, karabiber ve tuzu da ilave ederek güzelce karıştırın. Haşladığınız ıspanağı da ilave edip tekrar karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:86226 • adı:Elbasan Tava • gönderen:sayın b. • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:42