



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ELBASAN TAVA

Hindi but eti derisiz ve kemiksiz 600 g

1 adet orta boy soğan

1 adet havuç

1-2 adet defne yaprağı

Tuz

ELBASAN SOSU İÇİN:

Pınar Labne 500 g

1 su bardağı un

1 bardak su

1 su bardağı hindi etsuyu

2 yumurta

1 yemek kaşığı tereyağı

Geniş bir tencere içine hindi but eti, soğan, küp doğranmış havuç, tuz ve defne yaprağını koyun. Üstünü 3 parmak geçecek kadar su ekleyin. Orta ateşte (ağız kapalı) 1 saat kaynamaya bırakın. Haşlanan hindi etinin suyunu süzerek bir kap içine alın. Geniş bir kase içine Pınar Labne, un, su, tereyağı ve hindi et suyunu koyun, çırpma teli yardımı ile iyice çırpın. Pütürlü krema kıvamına gelmesini sağlayın. Fırınınızı önceden ısıtın, fırın tepsisine veya bir borcam içine haşlanan etleri koyun. Üzerine elbasan sosunu gezdirerek dökün, fırına verin. Üstü kızarıncaya kadar 40-45 dk pişirin.