



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ELBASAN TAVA

Gerekli malzeme:

4 kuzu incik
4 hazır milföy hamuru
1 soğan
2 defneyaprağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber
15 gr margarin
1 su bardağı su
1 yumurta sarısı
1 haşlanmış havuç
150 gr haşlanmış
karnabahar
150 gr haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber

Soğanı soyup doğrayın. Margarin tencerede eritip incikleri ilave edin ve iki taraflı kızartın. Soğan, defneyaprağı, tane karabiber, 1 tutam tuz ve suyu ilave edip pişirin, incikler iyice yumuşayınca kevgirle bir tabağı alıp soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını düz bir tepsiye aralıklı olarak yayın. Her birinin üzerine birer inciğı kemik ucu dışarıda kalacak şekilde yerleştirip sarın.

Milf yl  etleri yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp haşlanmış havuç, karnabahar ve bezelye ile servis yapın.