



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ELBASAN TAVASI

Necip Usta

1 orba kaşığı yağ
1 kilo kuzu eti (but, böbrek yatağı veya kol; 175'er gramlık 5 parça)
2 bađ soyulmuř sođan
1/2 tatlı kaşığı tuz
6 su bardađı su
500 gr. koyu veya süzme yođurt
1 su bardađı un (100 gram)
2 yumurtanın sarısı

- 1) Dibi düz bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Etleri ilâve edip alt ve üstünü 3'er dakika kızartınız.
- 2) Soğanı, tuzunu ve suyunu koyup ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirip ateşten alınız. Etleri küçük bir güvece veya bir tepsiye diziniz.
- 3) Yođurdu küçük bir tencereye koyup unu ilâve ederek iyice karıştıranız.
- 4) Etin suyunu 2,5 su bardağı olarak süzdürüp karıştıranız ilâve ediniz.
- 5) Ağır ateşte karıştıranız 10 dakika pişirip ateşten alınız.
- 6) Karıştıranız yumurta sarılarını yedirip etlerin üzerine dökünüz ve fırında 7-8 dakika kızartıp servis yapınız.