



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ELBASAN TAVA

1 kilo gram dana kuşbaşı eti
2 kuru soğan
3-4 diş sarımsak
1 kaşık salça
Baharat
1 büyük patates
1 bardak kadar bezelye
Sosu için:
6 kaşık un
2 su bardağı süt
1 su bardağı et suyu
2 yumurta akı
1 su bardağı yoğurt
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
Rende kaşar

Etlerimizi haşlayalım. Soğanları doğrayıp yağda kavuralım.

Biraz kavrulunca sarımsak ve küp patatesleri ekleyelim. Daha sonra salçasını da koyup eti ekleyin.

Bezelyesini de ekledikten sonra arzu ettiğiniz baharatları ve tuzunu ekleyip sebzeler pişene kadar pişirin.

Sosu için unu yarım bardak kadar sıvı yağda kokusu çıkana kadar kavurun. Sonrasında süt ve et suyunu da ekleyin.

Kaynayınca altını kısıp yumurta akı ve yoğurdu ekleyip hemen karıştırın ve tuzunu atın.

Etleri ister tek kişilik ister büyük fırın kabına alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz sosu dökün.

Sosunda üzerine yumurta sarılarını sürüp rende kaşarı dökün. Peynir eriyip nar gibi kızarıncaya fırından çıkarın.

