



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 kg kemiksiz kuzu eti
- 1 kg yoğurt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yumurta
- 1 baş soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı tuz

Parça kuzu etleri tereyağda bir süre kavrulur, ince doğranmış soğan eklenip kavurmaya devam edilir. 1 su bardağı su, tuz ve karabiber eklenip kısık ateşte, düdüklü tencerede 20 dakika pişirilir. Pişmiş etler süzülerek fırın tepsisine alınır. Derin bir kaptaki yoğurdun içerisine yumurtalar kırılır, un atılır, et suyundan 2 yemek kaşığı eklenip iyice çırpılır ve fırın tepsisine yayılmış etlerin üzerine dökülür. Üzerine de tereyağda kızartılmış kırmızıbiber gezdirilip 160-170 derece ısıdaki fırına sürülerek 20-25 dakika pişirilir. Üzeri kızaran elbasan dilimlenerek sıcak servis yapılır.

