



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA (DANA ETİNDEN)

750 g parça dana eti
100 g tereyağı
2 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
4 su bardağı su
Kekik, Karabiber, Tuz
Sos Malzemesi
1 su bardağı un
50 g tereyağı
100 g kaşar peynir
1 litre süt
2 yumurta
Tuz

Etlere 1 litre suda 50 gr. tereyağı ile birlikte, 1 saat haşlayın. Soğuduktan sonra etleri sudan alın ve lif lif ayırın. Diğer tereyağını tencerede kızdırın, ince kıyılmış soğanları kavurun, et, tuz, karabiber, kekik, salça ve doğranmış sarımsağı ilave ettikten sonra 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alarak porsiyonluk öbekler halinde tepsiye koyun. Sos için yağ, un ve tuzu birlikte 5 dakika kavurun, üzerine soğuk sütü ve yumurtayı ekleyin iyice karıştırarak pişirin. Öbeklerin üzerine sosu dökerek ve kaşar peynir serpiştirerek, 180 derece fırında 15 dakika pişirdikten sonra sıcak servis yapın.