



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELBASAN TAVA (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr Kuzu Eti (kemikli tercihen incik)  
1 Su Bardağı Un  
1 Su Bardağı Yogurt  
3 Adet Yumurta  
2 Yemek Kaşığı Margarin/tereyağ  
Yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı pul biber  
1 su bardağı Su

Et yıkandıktan sonra bir su bardağı su ile orta ısıda ateşte yeteri kadar tuz ilavesi ile pişirilecek. Pişen etler tercihe göre kemiklerinden ayrılıp bir fırın tepsisine/kabına eşit bir şekilde serilecek. Diğer tarafta tereyağda az kavrulmuş un; yoğurt, yumurta ile iyice çirpılacak bu karışıma et suyu da ilave edilip tekrar karıştırılacak ve bu karışım etlerin üzerine düzgün bir şekilde dökülüp daha önce ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar bırakılacak. Servis tabağına alınacak yemeğin üzeri karabiber veya kırmızı pul biber ile süslenebilecek.

