



## ELBASAN TAVA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Kemikli parça kuzu eti  
Yarım kg yoğurt  
4 yumurta  
3 diş sarımsak  
2,5 kaşık un  
Karabiber  
Tuz  
125 gr tereyağı

Et, karabiber ve tuz beraberce haşlanır.  
Ayrı bir yerde yoğurt, un ve 4 yumurta karıştırılır (Çırpılarak).  
Yemek yapılacak kabın altına önce yoğurt üzerine etler dizilir.  
En üstüne 3 çorba kaşığı tereyağı kırmızı biberle yakılır, üzerine dökülür.  
200 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar 40 dakika pişirilir, servis yapılır.

