



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

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.

