# ELBASAN TAVA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler :
3 çorba kaşığı margarin
750 gr. kemiksiz kuzu eti
2 orta boy soğan
6 su bardağı su, tuz
6 su bardağı süzme yoğurt
1/2 su bardağı un
3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Margarin bir tavada eritilir, yağ kızınca etler ilave edilip bir kez alt üst edilip iki tarafı altın sarısı rengini alıncaya kadar 3'er dakika pişirilir. İri doğranmış soğanlar, su tuz ilave edilerek kısık ateşte 1, 1.5 saat pişirilir. Başka bir kapta yoğurt unla karıştırılır içine 2.5 bardak süzülmüş et suyu konarak ağır ateşte 10 dakika pişirilir. Yumurta sarıları çırpılıp karışıma eklenir. Sos sıcak olarak etlerin üzerine dökülür ve önceden ısıtılmış fırında 5-10 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

ML® Elbasan Tava için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:31581 • adı:Elbasan tava (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:00