



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kuzu eti 2000 gr / 4 yemek tabağı
Kuru soğan 480 gr / 4 adet (orta boy)
Tereyağı 100 gr / 5 yemek kaşığı
Su 1000 ml / 5 su bardağı
Karabiber 3 gr / 3 çay kaşığı
Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı
Sosu için:
Buğday unu 90 gr / 6 çorba kaşığı
Yoğurt 400 gr / 2 su bardağı
Rendelenmiş taze kaşar peyniri 300 gr / 10 yemek kaşığı
Yumurta 120 gr / 2 adet
Et suyu 200 gr / 1 su bardağı

Kuzu eti parçalara ayrılarak tereyağında kavrulur.
Kuru soğan yemeklik doğranır ve kuzu etine ilave edilir.
Su, tuz ve karabiber eklenerek kısık ateşte pişirilir.
Sosu için un, yoğurt, yumurta sarıları, 1 bardak et suyu ve tuz karıştırılır.
Et pişince güveçlere alınır ve üzerine hazırlanan sos dökülerek 180 derecede fırına verilir.
10 dakika sonra fırından çıkarılır ve rendelenmiş kaşar peyniri üzerine eklenerek tekrar fırına verilir.
Üzeri kızarınca fırından alınır.

Not: Trakya mutfağına göçmenler aracılığıyla gelmiştir ve diğer adı yoğurtlu tavadır.



