



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır tesi İşbirliği Programı

500 gr. kuzu eti (kemikli)
1 su bardaęı un
1 su bardaęı yogurt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağ
1 orta boy kuru soęan
1 su bardaęı su
Tuz
Karabiber
Pul biber
5 yemek kaşığı rende kaşar ya da beyaz peynir

Bir tencerede soğanlar hafifçe kavrulur ve içerisine kuzu etleri atılarak az miktar kavrulduktan sonra üzerine su konarak kısık ateşte pişirilir. Piřirilen etler kemiklerinden ayrılarak bir tepsiye dizilir. Bařka bir kapta un, yumurta ve yogurt homojen bir şekilde karıştırılıp etlerin üzerine dökülür ve 180 derecelik fırında 20-25 dk üzeri kızarmaya başlayıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkartılıp üzerine kaşar ya da beyaz peynir serpiştirilerek servis edilir.