ELBASAN TAVA

1,5 kg koyun eti
1 kg yoğurt
6 yumurta
125 gr margarin
yarım limon
yeteri kadar tuz

Et yumurta büyüklüğünde doğranır, tuzlu kaynar suya atılıp haşlanır. Süzülerek fırın tepsisine yayılır. Üstüne eritilmiş margarin gezdirerek dökülür ve tepsi orta ısılı fırına konur. Ara ara çevrilir. Bir kaba yumurta ve yoğurt konur. Telle veya çatalla çırparak, yeteri kadar tuz ile yarım limonun suyu ilave edilir. Karışım koyu bir boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Etler kızarıp pembeleşince, üzerine bu karışını dökülür. Etin üzerindeki yumurtalı yoğurt koyulaşıp pembeleşince tepsi sıcak sıcak fırından alınır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10509 • adı:Elbasan Tava • gönderen:Bayram • indirme tarihi:26.04.2024 - 04:38