



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

500 gr. kuzu gerdan
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Kekik

Gerdan etini, kemiğinden ayrılacak şekilde haşlayıp etlerini didikleyin. Didiklediğiniz etleri bir fırın kabına yayın. Yumurtayı bir kasede çırpın, üzerine yoğurt, un, tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek, pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin. Karışımı etin üzerine dökün. 200 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirin.