



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

750 gr. parça kuzu eti
100 gr. sıvıyağ
2 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
5 su bardağı su
kekik
karabiber
tuz
Sosu için;
1 su bardağı un
50 gr. sıvıyağ
100 gr. kaşar peyniri
5 su bardağı süt
2 yumurta
tuz

Etleri 5 bardak suda 50 gr. yağ ile birlikte 1 saat haşlayın. Soğuduktan sonra etleri sudan alın ve lif lif ayırın. 50 gr. yağı tencerede kızdırın, ince kıyılmış soğanları kavurun, et, tuz ve karabiber, kekik salça ve doğranmış sarımsağı ilave ettikten sonra 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alarak porsiyonluk öbekler halinde tepsiye koyun. Sos için yağ, un ve tuzu birlikte 5 dakika kavurun, üzerine soğuk sütü ve yumurtayı ekleyin iyice karıştırarak pişirin. Öbeklerin üzerine sosu dökerek ve kaşar peyniri serpiştirerek 180 derece fırında 15 dakika pişirdikten sonra servise sunun.

[ML® Elbasan Tava için tıklayın](#)

