



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

Yarım kilo kemiksiz kuzu eti

1 adet soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

2 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Kuzu etini bifttek irliğinde kesip yağı bir tavada kızdırın. Etleri arkalı önlü kızartın.

Renkleri değıştiğinde kıyılmış soğanı ilave edin. Kavurun ve ılık su ile kapağını kapatış bir süre pişirin.

Bir fırın kabına dizin.Başka bir tencerede un ve yoğurdu karıştırın.

Etlerden çıkan kemiklerle et suyu hazırlayın.

Bu suyu un ve yoğurtlu karışma ilave ederek karıştırın.

Ağır ateşte 10 dakika kaynatmadan pişirin. Yumurta sarılarını bir tabakta çırpın.

Azar azar yoğurtlu karışma ilave edin.Sosu alıp etlerin üzerine dökün.

Fırına sürüp üzeri kızarıncaya kadar bekletin.Servis yapın.

