



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

1 kilogram kuzu böbrek yatağı, kol veya but

Terbiyesi için:

1-1,5 kilogram yoğurt

3 yumurta

Tereyağı

Üzeri için:

İzmir tulumu

Kuzu etini kendi suyunda yaklaşık 30 dakika yüksek ateşte pişirin.

Pişen etleri ısıya dayanıklı bir fırın kabına dizin ve 180 dereceye ayarladığınız fırına verin.

Bu esnada terbiyesi için yumurtaları yoğurda ekleyip güzelce çırpın.

Etin haşlama suyunu süzün ve çırpıtığınız karışıma ekleyin.

Etleri fırından çıkarıp ve üzerine 6-7 küçük parça tereyağı koyun.

Terbiye sosunu bir kepçe yardımı ile fırın kabındaki etlerin üzerine dökün.

Kabı yeniden fırına verin ve üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Pişmesine yakın üzerine İzmir tulumu rendeleyin. Elbasan tava servise hazırdır.