



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

500 gr Kuzu Eti (kemiksiz)
2 adet Kuru Soğan
1 su bardağı Un
1 su bardağı Yoğurt
4 adet Yumurta
1 çay bardağı Et Suyu
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kekik
Biberiye
Tane karabiber
1 adet Defne yaprağı
½ çay bardağı Zeytinyağı
3 yemek kaşığı Tereyağı

Tencerede yağlar ısıtılıp etler kavrulur. İri doğranmış kuru soğanlar ilave edilip birlikte sotelenir. Tuzu, suyu ve defne yaprağı ilave edilip düdüklü tencerede 15 dk pişirilir. Buharı çıkarılıp etin suyu süzülerek 1 su bardağı sos için ayrılır. İlinan et suyu bir kaba alınıp üzerine yoğurt, yumurtalar, un, tuz konup karıştırılır. Etler fırın kabına alınıp üzerine baharatlar serpilir. Hazırlanan sos üzerine dökülüp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 40 dk pişirilir.

