



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

800 gram kuzu kol ya da kuşbaşı

10 adet arpacık soğan

Çeyrek su bardağı sıvı yağ

3 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı su

Sosu için:

2 su bardağı süzme yoğurt

3 adet yumurta sarısı

Çeyrek su bardağı un

Tuz

Karabiber

Tereyağı ve sıvı yağı tavada kızdırın.

Etleri tavada mühürleyin.

Ardından kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanları ve 2 su bardağı suyu ekleyin.

Kaynamaya başladıktan sonra altını kısıp kapağı kapalı halde 1,5 saat pişirin.

Soğanları ve etleri tencereden alıp fırın kabına yerleştirin.

Yumurtaları, yoğurdu ve unu derin bir kasede çırpın.

Etlerin pişme suyunu bu karışıma ekleyip akışkan bir sos elde edin.

Sosu etlerin üzerine dökün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yemeği fırına verin.

15 dakika kadar pişirip üzeri kızarıncaya fırından alın ve sıcak servis edin.

