



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Kuzu Eti (Kemikli) 500 g
Karabiber Yarım çay kaşığı
Un 1 su bardağı
Kırmızı Pul Biber Yarım çay kaşığı
Yoğurt 1 su bardağı
Su 1 çay bardağı
Yumurta 2 adet
Margarin 2 yemek kaşığı
Soğan 1 adet
Tuz 1 çay kaşığı

Bir kap içerisinde yağ ile doğranmış soğanı hafifçe öldürün. İçerisine etleri atın. Bir çay bardağı su ile etleri orta ısıli ateşte pişirin. Pişen etleri kemiklerinden ayırarak tuzlayıp bir tepsiye yerleştirin. Üzerine karabiber ve kırmızı pul biber gezdirin. Bir kapta yoğurt, yumurta ve unu top top olmaması için iyice çırpın. İçerisine et suyunu ilave edip tekrar karıştırın. Yapmış olduğunuz bu karışımı etlerin üzerine düzgünce dökün. Üzeri kızarıncaya kadar orta ısıli fırında pişirin. Servis tabağına alın, sıcak olarak servise sunun.

