



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

<https://www.fakir.com.tr>

500 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
3 su bardağı su
Sos için:
3 su bardağı süzme yoğurt
2 su bardağı et suyu
V2 su bardağı un
2 adet yumurta sarısı
3-4 dal taze kekik
Tuz
Karabiber

Öncelikle soğanı küpler halinde doğrayın. Sonrasında derin bir kabın içine sos malzemelerinin tamamını alın ve çırpın.

Cuisinier'ın açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Fırınlama" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ilave ederek soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından etleri ekleyin ve her yeri eşit renk alana kadar kavurmaya devam edin. Üzerine suyu ekledikten sonra kapağını kapatarak bitiş sinyali gelene kadar pişirin.

Hazırladığınız sosun içerisine pişirme suyundan 4-5 yemek kaşığı ilave edip karıştırın ve sosu derseniz pişirme haznesinin içerisine üstünü kapatacak şekilde dökün ve "Fırınlama" programında 15-20 dakika pişirin.

