



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

400 gram yağsız kuzu eti
4 kahve fincanı margarin
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı tane karabiber
3 adet defne yaprağı
4 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı un
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber

Margarini eritip yemeklik doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun.
Üzerine eti ekleyip kavurmaya devam edin.
Tane karabiber ve defne yapraklarını ekleyin.
Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyerek pişmeye bırakın.
Beşamel sos için, ayrı bir tavada tereyağını eritip, unu rengi dönene kadar kavurun.
Sürekli karıştırarak üzerine sütü ilave edin.
Tuz ve karabiber ekleyin.
Ocaktan alıp birkaç dakika dinlendirin.
Etler piştikten sonra bir güveç kabına alın.
Beşamel sosu üzerine gezdirip rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis yapın.

400 gram yağsız kuzu eti
4 kahve fincanı margarin
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı tane karabiber
3 adet defne yaprağı
4 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı un
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber

Margarini eritip yemeklik doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun.
Üzerine eti ekleyip kavurmaya devam edin.
Tane karabiber ve defne yapraklarını ekleyin.
Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyerek pişmeye bırakın.
Beşamel sos için, ayrı bir tavada tereyağını eritip, unu rengi dönene kadar kavurun.
Sürekli karıştırarak üzerine sütü ilave edin.
Tuz ve karabiber ekleyin.
Ocaktan alıp birkaç dakika dinlendirin.
Etler piştikten sonra bir güveç kabına alın.
Beşamel sosu üzerine gezdirip rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:181718 • adı:Elbasan Tava • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.05.2025 - 01:48