



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

500 gram koyun eti (kemiksiz)
2 adet havuç
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 bardak yoğurt
2 kaşık un
2 adet yumurta
200 gram kaşar peyniri
Tuz

Etlere kuşbaşı doğrayın. Et, suyunu çekene kadar yağda kavurun. Soğanları da ufak ufak doğrayıp katın. Biraz daha kavurun. Domatesini, biberini ve tuzunu da koyup ağzını kapatın. Hafif ateşte bir saat kadar pişirin ve bir tepsiye boşaltın. Diğer tarafta un, yoğurt ve yumurtayı çırpıp etin üzerine eşit şekilde yayın. En üstüne kaşar peynirini rendeleyip her tarafına yayın ve farına verin, üzeri kızarıncaya çıkarın ve sıcak servis yapın.