



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

Malzemeler:

500 gr Kuzu Eti (kemikli)
1 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Yoğurt
2 Adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı Margarin
1 Baş Soğan
Yeteri kadar tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
1 Çay Bardağı Su

Hazırlanışı:

Bir kap içerisinde yağ ile doğranmış soğanı hafifçe öldürün. İçerisine etleri atın. Bir çay bardağı su ile etleri orta ısı ateşte pişirin. Pişen etleri kemiklerinden ayırarak tuzlayıp bir tepsiye yerleştirin. Üzerine karabiber ve kırmızı pul biber gezdirin.

Bir kaptaki 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 ısı fırında pişirin. Servis tabağına alın, sıcak olarak servise sunun.
