



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELBASAN TAVA

Malzemeler

1 kg kemikli kuzu eti.
350 gr Süttaş yoğurt.
2 adet yumurtanın beyazı.
4 yemek kaşığı un.
2 adet orta boy soğan.

Hazırlanışı

Soğanları küp şeklinde ince ince doğrayın. Kalın dipli bir tencerede soğanı ve kuzu etini, et suyunu çekip yumuşayınca kadar 40-45 dakika pişirin. Pişen etleri fırına dayanaklı bir tepsiye alın. Başka bir kaptaki ise un, yumurta ve Süttaş yoğurdu iyice karıştırıp tepsideki etin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış sıcak fırında 15-20 dakika daha pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

[ML® Elbasan Tava için tıklayın](#)