



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

Malzemeler:

1 kg. kuzu eti, (iri kesilmiş)
2 adet kuru soğan
0.5 kg yoğurt
1 bardak un
5 su bardağı su
2 kaşık tereyağı
2 adet yumurta sarısı
tuz
karabiber.

Yağ bir tencerede eritilir, etler içine atılarak kızartılır. Yemeklik doğranmış soğanlar ete ilave edilerek pembeleştirilir. Su ilavesi ile etler yumuşayıncaya kadar ateşte pişirilir. Ayrı bir kapta yağ eritilir. İçine un atılarak kavrulur. Kavrulan unun içine yoğurt ilave edilir. Yumurta sarıları ve tuz karabiber ilavesi ile bir sos hazırlanır. Hazırlanan bu karışım ile etlerin üzeri kaplanarak fırına sokulup nar gibi kızartılır.