



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELBASAN TAVA

500 gr. kuzu eti  
1 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 kuru soğan  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber

Bir tencerede irice doğranmış eti, iki kaşık yağ ve doğranmış kuru soğanla hafifçe öldürün. 1 çay bardağı su ile orta ateşte pişirin. Etler pişince kemiklerinden ayırıp, tuzlayın ve karıştırın. Etleri bir tepsiye dizerek üzerine karabiber ve kırmızı biberi serpin. Ayrı bir kaptaki yoğurtla yumurtaları iyice çırpın, unu katın. Un, karşımın içinde top top kalmayınca kadar karıştırın. Karışıma etten kalan suyu da ekleyin. Bunları tepsiye dizilen etlerin üzerine düzgünce dökün. Orta hararettaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.