



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

1 kg kusbasi dogranmis et
4 adet yumurta
2,5 su bardagi yoğurt
1 adet soğan
2 yemek kasigi margarin
½ limon suyu

Eti yıkadıktan sonra tencereye alın. Tereyağı, 2 su bardagi su ve bütün soğanı içine atarak orta hararetili ateste etler pisip suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuzot ve karabiber ekleyin. Eti isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Yogurda yumurtalari teker teker kirarak boza kivamina gelinceye kadar çirpin. Limon suyu ve biraz tuzot ekleyip etlerin üzerine dökün. Önceden isitilmiş 180 derece firinda yumurtali yoğurtlu karisim koyulasip üzeri hafif kızarıncaya kadar pisirilir. Hemen servis yapilir.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)
