



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

Malzemeler:

1 adet Soğan
600 gr Kuzu Eti
1 su bardağı Yoğurt
2 adet Yumurta
1 fincan Un
1/2 fincan Sıvıyağı
2 fincan Su
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı:

Tencereye sıvıyağı koyarak, ince doğranmış soğanı ve etleri kavuruyoruz. 1 fincan su ilave ediyoruz ve suyu çekene kadar pişiriyoruz. Pişmesine yakın etleri tepsiye alıyoruz. Yoğurdu, unu ve suyu karıştırıp, ocakta beşamel sos kıvamına getiriyoruz. Ardından içine yumurtaları ilave edip, tuz ve karabiberle tatlandırıyoruz. Sıvı bir kıvam verip, etlerin üzerine dökerek, 180 derecedeki fırında 10-15 dakika (üzeri kızarana kadar) pişiriyoruz. Piştikten sonra fırından alarak servis ediyoruz.
