



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBASAN TAVA

Oktay Usta

500 gr. kuzu gerdan
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
et suyu
tuz
karabiber
kekik

Haşlanmış 500 gr. kuzu gerdanının eti didiklenerek fırın kabının altına yayılır. Eğer etin kuru olacağını düşünüyorsanız, et suyu ile biraz yumuşatabilirsiniz. Üzeri için karıştırma kabında yumurta, un, tuz, karabiber ve kekik karıştırılır. Daha sonra alabildiği kadar tavuk suyu eklenerek karıştırılır. Bu karışım gerdan etinin üzerine gezdirilir. Fırına verilerek üzeri kızarana kadar pişirilir.