



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

Oktay Usta

1 kg. et
1 havuç
1 soğan
1 patates
1 domates
2 diş sarımsak
sosu için:
2 yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
tuz
karabiber

Tavaya sıvıyağ alın. Üzerine yemeklik kesilmiş moydonuzu alıp kavurun. Üzerine patatesi rendeleyin. 1 kg. kuzu etini önceden haşlayın. Tencerye kuzu etini ekleyin. Üzerine domatesi ekleyin. Sosu için 2 adet yumurtayı kırın. Üzerine 1.5 su bardağı un ve yoğurdu ekleyin. Soşa haşlanmış olan etin suyundan ekleyin. Sosu ayran kıvamına getirin. Eti bir fırın kabına lın.Üzerine sosu dökün. Önceden ısıtılmış 180 dercelik fırında pişirin.