



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

500 gr yoğurt
3 adet yumurta sarısı
45 gr sana yağı
Aldığı kadar tuz
60 gr un
200 gr soğan
750 gr kemiksiz kuzu eti
6 su bardağı su

Ön hazırlık olarak Sana'yı genişçe bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca etleri ilave edip bir kez alt üst ederek, her iki yanı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar yaklaşık 3'er dakika pişirin. Soğanı ve suyunu ilave edip, bir taşım kaynatın. Üzerindeki köpüğü alıp, atın. Tuzunu katın. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Etleri ağır ateşte yaklaşık 60 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Fırınınızı 180° C'ye getirip ısıtın. Etleri ısıya dayanıklı bir fırın kabına aktarın. Et suyunu ocakta yarı yarıya çektin. Küçük bir tencerede yoğurdu unla karıştırıp içine süzerek, sıcak et suyunu ilave edin. Ağır ateşte, karıştırarak 10 dakika pişirin. Yumurta sarılarını bir kapta çırpın. Sıcak sostan birkaç kaşık ilave edip tekrar çırpın ve kaynamakta olan yoğurtlu sosa yine karıştırarak yedirin. Tencereyi ateşten alın. Sosu sıcak olarak etlerin üzerine dökün. Fırın kabını önceden 180°C'ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp sos altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin. Elbasan Tavasını herkese birer parça et düşecek biçimde önceden ısıtılmış tabaklara yerleştirip sıcak olarak servis yapın.