



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ELBASAN TAVA

1 adet kuzu kol
1 adet soğan
40 gram margarin
100 gram un
1 bardak yoğurt
1 litre et suyu
2 adet yumurta sarısı

Soğanı yemeklik doğrayınız. Yağ ve kuzu parçalarını soğan ile birlikte kavurunuz. Etler suyunu bırakıp çekince ve üzerleri pembe pembe olunca 1,2 litre sıcak et suyu koyunuz tencere kapağını kapayarak bir saat kadar hafif ateşte pişiriniz. Bilahare etlerin pişip pişmediğini kontrol edin, etin piştiği suyu süzğünden geçirin etleri yağlanmış Pyrex kaba muntazam şekilde diziniz. Bir tencerede unu yoğurda pürüzsüz şekilde yediriniz. Hafif ateş üstünde iki yumurta sarısını katarak ve et suyunu da ilave ederek koyulaşana kadar hafif ateşte pişiriniz. Bu et suyu pişmiş etin süzdüğümüz et suyudur. Etin bütün lezzeti içindedir. Et suyu az gelebilir 1 litreye tamamlayınız. Yağlanmış Pyrex kaba dizilmiş pişmiş etler üzerine sosu dökünüz ve 200 dereceye kızdırılmış fırının orta katına sürerek 15 dakika kadar fırınlayınız. Sos üstü hafif pembeleşince Elbasan Tavanız hazırdır.