



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

125 Gr Sana Klasik

1 Kg. yoğurt

1500 gr koyun eti

6 Adet yumurta

0,5 Adet limon

Yeterince tuz

Koyun eti yumurta büyüklüğünde doğranır, tuzlu kaynar suya atılıp haşlanır. Süzildükten sonra fırın tepsisine koyulur. Üstüne eritilmiş margarin gezdirilir. Tepsi orta ısı fırına koyulur, ara ara çevrilir. Başka bir kaba yumurta ve yoğurt konur, çırpılır ve tuzla limon suyu ilave edilir. Boza kıvamına getirilir. Etler kızardıktan sonra karışım üstüne dökülür. Tekrar fırına verilir ve kızarana kadar beklenir.