



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ELBASAN TAVASI

Necip Usta

- 1 orba kaşığı yağ
- 1 kilo kuzu eti (but, böbrek yatağı veya kol; 175'er gramlık 5 parça)
- 2 bađ soyulmuř sođan
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardađı su
- 500 gr. koyu veya süzme yođurt
- 1 su bardađı un (100 gram)
- 2 yumurtanın sarısı

- 1) Dibi düz bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Etleri ilve edip alt ve üstünü 3'er dakika kızartınız.
- 2) Soğanı, tuzunu ve suyunu koyup ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirip ateşten alınız. Etleri küçük bir güvece veya bir tepsiye diziniz.
- 3) Yođurdu küçük bir tencereye koyup unu ilve ederek iyice karıştırınız.
- 4) Etin suyunu 2,5 su bardağı olarak süzdürüp karıştırarak ilve ediniz.
- 5) Ağır ateşte karıştırarak 10 dakika pişirip ateşten alınız.
- 6) Karıştırarak yumurta sarılarını yedirip etlerin üzerine dökünüz ve fırında 7-8 dakika kızartıp servis yapınız.