



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet Yumurta akı
1 Kg. Kuzu et (kemikli)
1 orta boy soğan
2 tatlı kaşığı tuz
5 Yemek Kaşığı Un
1 Bardak Yoğurt

Önce soğanı ince ince kıyalım.Et ve soğanı tencereye koyup kısık ateşte kendi suyula 45 dk pişirelim.Daha sonra tuz ekleyip suyunu çekip etler yumuşayınca kadar pişirmeye devam edelim.Sonra etleri bir tepsiye alalım.Bir kabin içinde yoğurdu, unu ve yumurtayı çırpıp etlerin üzerine dökelim.Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 20 dk pişirelim.