



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELBASAN TAVA

1 kg Kuzu kol
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
Sos İçin:
750 g Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Un
3 Adet Yumurta
Aldığı Kadar Tuz

Etlere yağı ilave edelim ve kavuralım. Etler pembeleşince su ilave edip pişirelim. Sosu için yoğurdu, unu ve yumurtaları çırpalım. Etleri tepsiye dizip üzerine hazırlanan sosu koyalım. Etin suyunu da ilave ederek 180 derecelik fırında pişmeye bırakalım. Elbasan tavamız hazırır.