



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ELBASAN TAVA

900 gr. kuzu budu (150'şer gramlık 6 parça halinde)

1 çorba kaşığı tereyağı

3 orta boy soğan

1 tatlı kaşığı tuz

6 bardak su 500 gr. yoğurt

1 bardak un

2 yumurta sarısı

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak soğanları piyaz doğrayın. Küçük bir kaptaki yumurta sarılarını çırpın. Orta boy bir tencereye tereyağını koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez etleri koyup, alt üst ederek, her iki yanlarını da 3'er dakika pişirin. Soğanı ilave edip 2 dakika sote ettikten sonra tuzunu ve suyunu ilave edin. Ateşin altını kısıp, etleri ağır ateşte yaklaşık bir saat pişirin. Pişirdiğiniz bu etleri Borcam'a aktarın. Küçük bir tencereye yoğurdu koyun. Unu ilave edip, bir yumurta teliyle iyice karıştırın. Ocağı yakın. Ağır ateşte, sıcak et suyundan 2 1/2 bardağı unlu yoğurt karışımına, çırpmaya devam ederek, yedirin. 10 dakika sonra, ateşi söndürün. Yumurta sarılarını, kaynar haldeki karışıma çırparak ağır ağır yedirin. Karışımı, ateşe dayanıklı kabın içindeki etlerin üzerine dökün. Kabı fırına sürüp, 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak olarak servis edin.

[ML® Maraş Tava için tıklayın](#)

[ML® Maraş Tava \(görsel\)](#)