



ELBASAN TAVA

1 kg Kuzu kol
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Çorba Kaşığı Un (Sos için)
Aldığı Kadar Tuz (sos için)
750 g Yoğurt (sos için)

Kuzu kol birer porsiyonluk iri parçalar halinde bölünür. Geniş tabanlı bir tavada 2 kaşık yağ kızdırılıp etler ilave edilir ve her iki tarafı da kızartılarak mühürlenir. Üzerlerine 2 parmak kadar su ilave edilip yumuşayana kadar pişirilir. Sosu için yoğurt, un ve yumurtalar çırpılır. Etler tepsiye dizilip pişirme suyu ilave edilir ve üzerine hazırlanan sos dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişmeye bırakılır. Sosun üzeri kızarıncaya kadar pişirilip sıcak olarak servis yapılır.

