



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN TAVA

1 kg kuzu eti büyük kusbaşı doğranmış
2 çorba kaşığı margarin
1-2 su bardağı sıcak su
Sos için;
500 gr yoğurt
1 su bardağı un
2,5 bardak suda eritilmiş et suyu
2 yumurta sarısı

Öncelikle tencereğimizde tereyağını eritin ve içerisine etleri atın. Etləri suyunu çekene kadar kavurun. Sonra içerisine sıcak suyu ilave edip etlerin yumuşayınca kadar pişmesini sağlayın. Sonra etleri tencereden alıp, istediğiniz bir büyüklükteki güvece dizin. Kişisel yemek servislerinde küçük güveçler daha güzel olur. Etlər hazırlanırken bizde sos kısmını halledelim. Yoğurt ile unu karıştırıp, içine et suyunu ilave edip bir tava yardımı ile kızarıncaya kadar pişirin. Pişirme sırasında karışımı iyice çırpın ki eşit dağılsın. Bu yaklaşık 10 dakika kadar sürecektir.

Sosu ocaktan aldıktan sonra yumurta sarısını da ekleyin ve sürekli karıştırın. Yumurtanın emilmesini sağlayın. Güvece dizdiğimiz etlerin üzerini kaplayacak şekilde karışımdan dökelim. Önceden hazırladığımız 200 derecelik fırında güvecin üst kısmı kızarıncaya kadar pişirelim. Bu yaklaşık 10 dakika sürer ancak sizin güveç büyüklüğüne ve fırın ısına göre değişebilir. Sürekli kontrol etseniz iyi olur.

Ek bilgi olarak, et suyu yerine etler pişerken kullandığınız suyu kullanabilirsiniz.

İkinci olarak, etler kavrulurken sarımsak yerine soğan tercih edebilirsiniz.

Üçüncü olarak, fırından aldıktan sonra üzerine istediğiniz şekilde bir sos hazırlayabilirsiniz. Bu sos sebzeli falan olabilir.

Dördüncü olarak sakın soğutmayın ve parçalamayın.