



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBİSTAN TAVASI (KAHRAMANMARAŞ)

1,5 kilo koyun eti
1 kilo yoğurt yarım limon
125 gr. sofra margarini
6 yumurta
Tuz

Orta büyüklükte parçalar halindeki et, tuzlu su içinde iyice haşlanır. Sonra fırın tepsisine alınır. Üzerine sofra margarini ilâve edilip fırına sürülür. Et, biraz pembeleşinceye kadar hafif ateşte çevrilir. Bir başka kap içinde altı yumurta ile bir kilo yoğurt iyice çırpılır. Buna bir miktar tuz ve yarım limonun suyu ilave edilir. Fırından çıkarılan kızarmış etin üzerine bu karışım da döküldükten sonra yeniden fırına sürülür. Yumurtalı yoğurt, etin üzerine koyulup pembeleşinceye kadar kalır. Fırından çıkarılıp servis yapılır.

[ML® Maraş Tava için tıklayın](#)

[ML® Maraş Tava \(görsel\)](#)
