



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ELBASAN TAVA

Malzeme

500 gr. kuzu eti
2 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 adet soğan
1 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı İçim Yoğurt
2 yumurta
100 gr. İçim Kaşar Peyniri rendesi
Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
Karabiber
Kırmızı biber
1 paket Bizim Mutfak Mantar Çorbası
1 adet havuç
1 adet kabak
5 adet taze fasulye
30 gr. Bizim Margarin
20 gr. Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Hazırlanışı

Bir tencerede margarin kızdırılıp, etler soğanla birlikte pişirilir. Pişen etler yağlı bir tepsiye dizilir. Ayrı bir kapta un, yoğurt, yumurta ve kaşar peyniri karıştırılıp, iyice çırpılır. Hazırlanan karışım etlerin üzerine ilave edilir. 20 dakika 180 derece fırında pişirilir. Çıkarmaya yakın baharatlar ilave edilir. Sebzeler dilim biçiminde doğandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Daha sonra kızdırılmış margarine boca edilir. Mantar çorbası hazırlanır ve nişasta ile sos kıvamına gelinceye dek karıştırılır. Hafif kızarmış sebzeler çorba ile karıştırılarak etlerin üzerine dökülür ve servis yapılır.

[ML® Elbasan Tava için tıklayın](#)