



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ELBASAN TAVA

500 gr yoğurt
1 yemek kaşığı sana
6 su bardağı su
tatlı kaşığı tuz
2 adet soğan
1 Kg kuzu eti
2 su bardağı yumurta sarısı
1 su bardağı un

Dibi düz bir tencereye Sana'yı koyup kızdırın. Etleri ilave edip altını üstünü üçer dakika kızartın. Soğanı, tuzunu ve suyunu koyup ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirip ateşten alın. Eğer küçük bir tepsiye veya güvece dizin. Yoğurdu küçük bir tencereye koyup unu ilave ederek iyice karıştırın. Etin suyunu 2,5 su bardağı olarak süzdürüp karıştırarak ilave edin. Ağır ateşte karıştırarak 10 dakika pişirip ateşten alın. Karıştırarak yumurta sarılarını yedirip etlerin üzerine dökün ve fırında 7 -8 dakika kızartıp servis edin.

Not: Fırında pişirme işlemini fazla tutarsanız yumurta yanacağı için yemeğin tadı bozulabilir.