



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ELBASAN TAVA

1/2 kg kuzu eti
3 adet soğan
3 diş sarımsak
Sıvıyağ
Tuz, karabiber, kekik, kırmızı biber
YOĞURTLU KARIŞIM İÇİN:
1/2 kg yoğurt
1 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı et suyu
Tuz

Öncelikle kuzu etini iyice haşlayın. Sonra haşlama suyundan 1 bardağını ayırın. Etler elinizi yakmayacak sıcaklığa gelince elinizle parçalayın. Bir tavada doğranmış soğanları ve sarımsakları sıvı yağda soteleyin. Ardından etleri de karıştırın, 1-2 dakika soteleyin. Birer kaşık tuz, karabiber, kekik ve kırmızı biber koyup ateşten alın. Derin bir kaptan yoğurt, yumurta ve unu karıştırın, bu karışımın kıvamı koyu kıvamlı ayran gibi olması gerektiğinden 1 su bardağı et suyundan ekleyin. Tuzunu atıp iyice çırpma teliyle karıştırın. Cam ısıya dayanıklı fırın kabının dibini sıvı yağ ile yağlayın. En alta haşlanmış ve sotelenmiş etleri kaşıkla iyice bastırarak yerleştirin. Üzerine de her yerini kaplayacak şekilde yoğurtlu karışımı dökün. Isıtılmış 160 derecelik fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca 10 dakika bekleyip dilimleyerek servis yapın.