



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ELBİSTAN TAVASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 kilo un
1 kilo kuzu eti
4 kilo yoğurt
2 adet yumurta
1 adet soğan
1 kaşık yağ
Yeteri kadar tuz.

Bir kap içinde irice parça kesilmiş etler, kesilmiş soğan, hafif öldürülür. Az su ile orta ateşte pişirilir, kemiğinden ayrılarak bir küçük tepsiye konur. Ayrı bir kap içinde un, yumurtalar, yoğurt ve etin az suyu hep beraber vurularak halledilir, etin üzerine dökülür, orta ateşle fırında pişirilir.