



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA KUZU ETLİ ELBASAN

50 gr yağ
6 parçaya ayrılmış kuzu kolu
1 demet taze soğan
2 adet yumurta
1 su bardağı un
600 gr yogurt
1,5 litre su
1 çay kaşığı tuz
2 dal mayadonoz

Yarım parmak uzunluğunda kestiğimiz taze soğanları ve parça kuzu etlerini, sanayagını koyduğumuz tencerenin içinde iyice kavuralım.

Daha sonra, 1,5 litre kaynar su ile haşlamaya bırakalım. Bu sırada, üzerinde oluşan köpükleri delikli bir kevgirle alıp, atalım.

Pişmesine yakın, yeterince tuz koyarak iyice pişirelim. Suyunu süzüp, ayıralım.

Etleri, kenarlı bir tepsiye dizelim.

Başka bir tencerede, unla yoğurdu iyice karıştıralım. Ocağın üstüne koyup, süzdüğümüz etlerin suyundan ilave edip, kısık ateşte bozadan koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirelim. Ocaktan indirelim.

Başka bir kaptı, yumurtaları çırpıp, üzerine bu yoğurtlu karışımdan yavaş yavaş ilave edip, bir yandan da çırpıya devam edelim.

Tepsiye dizdiğimiz etlerin üzerine boşaltıp, önceden ısıttığımız fırında renk alıncaya kadar pişirelim.

Piştikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.