PINAR LABNELİ HİNDİ ELBASAN TAVA

600 g Hindi but eti (derisiz ve kemiksiz)
1 adet orta boy soğan
1 adet havuç
1-2 adet defne yaprağı
Tuz
Elbasan Sosu için:
500 g Pınar Labne
1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı hindi et suyu
2 yumurta

Geniş bir tencerenin içine hindi but eti, soğan, küp doğranmış havuç, tuz ve defne yaprağını koyun. Üstünü 3 parmak geçecek kadar su ekleyin. Tencerede (ağzı kapalı) orta ateşte 1 saat kaynamaya bırakın. Haşlanan hindi etinin suyunu süzerek bir kap içine alın. Geniş bir kase içine Pınar Labne, un, su, tereyağı ve hindi et suyunu koyun, çırpma teli yardımı ile iyice çırpın. Pütürsüz krema kıvamına gelmesini sağlayın. Haşlanan etleri fırın kabına koyun. Üzerine elbasan sosunu gezdirerek dökün. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında Üstü kızarıncaya kadar 40-45 dk pişirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:97790 • adı:Pınar Labneli Hindi Elbasan Tava • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:52