



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KUZU ETİ (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

(ELBASAN TAVASI)

But tarafından 1 kg. kuzu eti.

Az miktarda tereyağı

1 baş soğan

Tuz

Yeterince su,

1/2 kg. yoğurt

1 bardak un

2 yumurta

Kuzu eti dilimler ve parçalar halinde bölünür. Etlerin iki tarafı da tereyağında biraz kızartılır. Sonra su katılıp iyice pişene kadar haşlanır. Başka bir yerde; yoğurt, un, et suyu karıştırılıp, biraz pişirilir. Çok hafif ateşte yumurta sarıları ilave edilip, iyice karıştırılır. Kaba ve parça etler tepsiye yerleştirilir. Üzerine hazırlanmış sos dökülür. Fırına verilir, iyice pişince servis yapılır.