



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELBASAN TAVA



1,5 kg. kuzu eti
1 kg. yoğurt
4 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı un
1 Kahve fincanı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Kırılan yumurtalara yoğurt eklenir, pürüzsüz hal alana kadar karıştırılır.
- # Yağ ve un kavrulur.
- # 1,5 kg. kuzu etinin haşlanmış suyu kavrulmuş una eklenir 10 dakika kaynatılır.
- # Haşlanan kuzu eti geniş bir fırın kabına dizilir, tuz serpilir.
- # Yoğurtlu karışımla, kavrulmuş unlu karışım birleştirilir, iyice karıştırılır, soğuk olması gerekir.
- # Etin üzerine bu karışım dökülür.
- # 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu yemek Arnavutluk milli yemeklerindedir.