TRAKYA TAVASI

Yarım kg koyun kuşbaşı
1 adet kuru soğan
3 adet orta boy domates
2 adet sivri biber
1 adet havuç
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı rende kaşar

Tencereye sıvıyağ konur. Isınınca ince kıyılmış soğan ve kuşbaşı et birlikte atılır.
Et sulanmaya başlayınca tavla zarı şeklinde doğranmış havuç eklenir. 5'er dakika arayla ince doğranmış sivri biber ve domates katılır.
Domates sulanmaya başlayınca salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, 20 dakika pişirilir.
Pişirilen etli karışım uygun büyüklükte bir fırın kabına aktarılır. Buharının çıkması beklenir.
Bu arada üst malzeme hazırlanır. Yoğurt, yumurta, un ve tuz pürüzüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Daha sonra etli karışımın üzerine dökülür. En son rende kaşar serpilir.
Trakya tavası önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar kızarana kadar pişirilir.
Kare kare keserek, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Trakya tavasına arzuya göre havuç eklenmeyebilir.