

Elbasan Tava

Malzemeler

2 kg kuzu eti
4 yemek kasigi tereyagi
10 yumurta
4 yemek kasigi un
4 su bardagi yogurt
1 paket kabartma tozu
2 cay kasigi tuz
Uzeri icin:
2 yemek kasigi tereyagi
2 cay kasigi pulbiber

Yapilisi

Kuzu eti bol su ile tencereye alinip haslanir. Tereyagi bir tencereye alinip eritildikten sonra suyu suzulen etler tereyaginda kavrulur. Etler isiya dayanikli firin kabina yayilir. Derin bir kaba alinan yumurtalar mikserle cirpilarak kopurtulur. Uzerine un, yogurt, kabartma tozu, tuz ve etin haslama suyundan 1 su bardagi kadar eklenip tum malzeme ozlesene kadar cirpilir. Karisim firin kabindaki etin uzerine yayilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Uzeri icin kucuk bir tavada tereyagi eritilip pulbiber yakildiktan sonra yemegin uzerine gezdirilir.