

Elbasan Tava

Malzemeler

1 kilo kuzu eti
1 adet soğan
1 adet havuc
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tane karabiber
Meyanesi için:
250 gram yogurt
3 adet yumurta
1 su bardağı un
150 gram kasar peyniri

Yapılışı

1 kilo kuzu eti muhurlenir ve üzerine tuz serpilir. Birer soğan ve havuc kalınca doğranır, üç diş sarımsak kıyılır ve etle kavurulur. Ardından sıcak su eklenerek haslanılır. Meyane için süzme yogurt ve normal yogurt karıştırılır, üzerine bir yumurta kırılır. Meyaneye un ekleyerek kıvamını bulması için çırpılır. Kısık ateşte karıştırılarak pisirilen meyaneye 4 kepçe et suyu ilave edilir. Sebzelerle haslanan et tepsiye alınır. Meyaneye rendelenmiş kasar koyularak karıştırılır ve tepsiye alınan etlerin üzerine dokulur. Meyane ile kaplanan yemegin üzerine rendelenmiş kasar ve toz biber serpilip fırında pisirilir. Elbasan tava sunuma hazırdır.