

Elbesan Tava

Malzemeler

600 gr kemikli kuzu eti yada parca dana eti

1 yemek kasigi tereyagi

1 adet buyuk kuru sogan

1 lt sicak su

Sos icin:

1 yemek kasigi tereyagi

3 yemek kasigi un

1,5 su bardagi etin suyu

2 yumurta sarisi

2 su bardagi yogurt

2 yemek kasigi kasar peyniri rendesi

Tuz

Karabiber

Pul biber

Yapilisi

Tencereye tereyagini, kemikli kuzu etini ve yemeklik dogranmis sogani koyup hafif kavurun, uzerine 1 litre sicak su ekleyip tencerenin kapagini kapatın ve kisik ateste etler yumusayincaya kadar pisirin. Pisen etleri tencereden alip kemiklerinden ayirarak firin tepsisine yerlestirin. Etin suyu tencerede kalacak. Diger tarafta bir tavada tereyagini eritin ve unu 1-2 dakika kavurun uzerine tenceredeki et suyunu dokun. Baska ici derin bir kapta yumurta sarilarini ve yogurdu iyice cirpin, uzerine kasar rendesini, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karistirin. Uzerine, ilinmis olan unlu ve et sulu karisimi da ekleyip, iyice karistirin. Hazirlanan sosu, firin kabindaki etlerin uzerini kaplayacak sekilde dokun ve Onceden isitilmis 200 derece firinda yaklasik 35-40 dakika pisirin. Sicak olarak servis yapin. Afiyet olsun:)