

Elbasan Tava

Toplam 185 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Elbasan tava, haşlanmış kuzu etini yoğurt, yumurta, un ve et suyuyla hazırlanan sos altında pişirilen Osmanlı sofralarından geçmiş bir yemektir.

Malzemeler

- 1 kg Kemikli kuzu eti
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Defne yaprağı
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Kuzu eti, kuru soğan, sarımsak defne yaprağı ve tuzu tencereye alın.
- Üzerini geçecek su ekleyip eti 70 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Eti kemiklerinden ayrılarak alın, et suyunu süzün.
- Tereyağında 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Yoğurt, yumurta sarısı, et suyu, karabiber ve pul biberi çirpimlu yağa ekleyin.
- Sosu 5 dakika kısık ateşte koyulaştırıp yoğurt kesilmesin diye kaynatmayın.
- Sosu etlerin üstüne döküp 190°C fırında 20 dakika kızartın.
- Fırında 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu sosu tırlaraklemek fırında pişirilmeden kızarmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında piring pilav ve közlenmiş biber koyarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten