



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Elbasan

Elbasan Tava



1,5 kg. de cordero
1 kg yogurt
4 huevos
1 cucharada de harina
7 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 cucharadita de sal

- # Añadir los huevos a la mezcla de yogur y hasta que la mezcla se lisa.
- # Asado de la harina con el aceite.
- # Hervir el cordero en una olla, y vierta el agua sobre la harina tostada, y hervir durante 10 minutos más.
- # Colocar el cordero en una bandeja de horno y espolvoree sal sobre ella.
- # Consigue la mezcla con yogur y la mezcla con la harina tostada juntos, y mezclar muy bien. Cabe fría.
- # Vierta esta mezcla sobre el cordero.
- # Precalentar el horno a 180 C y cocine hasta que la superficie se convierte en rojo.

Nota: Esta es una de las recetas nacional de Albania.