



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Elbasan Pfanne

Elbasan Tava



1 ½ kg Lammfleisch
1 kg Joghurt
4 Eier
1 EL Mehl
1 Espressotasse Öl
½ Dessertlöffel Pfeffer
2 Dessertlöffel Salz

- # Eier in eine Schüssel einschlagen und Joghurt hinzugeben und das ganze zusammenmischen.
- # Öl und Mehl anbraten.
- # 1 ½ kg Lammfleisch kochen und die Flüssigkeit in das gebratene Mehl geben und weitere 10 Minuten kochen.
- # Das Lammfleisch in eine breite Backform geben und salzen.
- # Die Joghurt-Mischung und das angebratene Mehl zusammenmischen und abkühlen lassen.
- # Diese Mischung auf das Fleisch gießen.
- # Im Backofen bei einer Temperatur von 180 Grad bis die Oberfläche goldbraun ist backen.

Tipp: Das ist ein albanisches Nationalgericht.