



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Elbasan Pentola

Elbasan Tava



1,5 kg. carne di pecora
1 kg di yogurt
4 uova
1 cucchiaio di farina
Mezza tazza d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale

- # Dopo averci aggiunti lo yogurt nelle uova rotte e si miscelano bene .
- # Si arrossiscono olio e farina.
- # L'acqua della carne di pecora bollita si aggiunge alla farina e si fa bollire ancora 10 minuti .
- # La carne bollita di pecora si mette in un vassoio del forno e sopra si spruzza la sale.
- # Poi si mescolano bene la miscela con yogurt e la miscela con la farina , ma deve essere fredda.
- # Sopra della carne si mette questa miscela.
- # Si cucina nel forno riscaldato 180 gradi finché arrossisce la sopra.

Nota: Questa ricetta è una ricetta nazionale di Albania.