



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKLUBE

2,5 su bardağı pilavlık pirinç
125 gr tereyağı
500 gr kuşbaşı tavuk eti
1 su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
2 adet kesme şeker
2 adet halka dilimlenmiş orta boy patates
2 adet patlıcan (iri doğranmış kuşbaşı)
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı su
GARNİTÜRÜ
1 kase kırmızı lahana
1 demet roka
4-5 yaprak kıvırcık
1 kase havuç rendesi

Pirinç tuzlu suda 1 saat bekletilir. Bolca yıkanır, nişastası gider. Tencereye tereyağı konur eritilir, pirinçler de konup, birkaç kez çevrilerek sotelenir. Diğer bir tencerede tavuk etleri haşlanır süzülür, tencerenin dibine tavuk etleri konur, üzerine bezelye ve patlıcanlar dizilip, patlıcanların üzerine birkaç dilim patatesin yarısı konur. Pirincin yarısı tencereye alınır, üzerine kalan patates dizilir ve kalan pirinç de konarak hafifçe bastırılır. Bir su bardağı su, bir su bardağı tavuk suyu konur, daha sonra tuz ve karabiber ilave edilerek, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. 10 dakika dinlendirilir bir servis tabağına çevrilir etrafı yeşillik havuç ve lahanayla süslenir servis yapılır.

Not: Bu yemek teflon tencerede yapılırsa iyi olur, kırmızı etle de yapılabilir.

[ML® Tavuklu Kır Pilavı için tıklayın](#)