



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKLUBA

MALZEMELER

1 bütün tavuk
2 su bardağı pirinç
1 çay kasığı yenibahar
5 çay bardağı tavuk suyu
1 çay kasığı tarçın
2 çay kasığı köri
4 domates
4 patlıcan
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Tavugu temizledikten sonra 30 dakika kaynatın. Biraz soğuduktan sonra, kemiklerini ayırın ve etleri kusbası büyüklüğünde parçalara ayırın. Suyunu pilav için saklayın. Diğer yanda patlıcanları soyup 1 cm. kalınlığında uzun dilimlere ayırın. Geniş bir tavada az yağda patlıcanları biraz kızartarak yarı yarıya pisirin. Fırına girebilir bir tencerenin içini yağlayın. Domatesleri 1 cm. kalınlığında dilimledikten sonra, tencerenin dibine döseyin. Domateslerin üzerine ve tencerenin kenarına gelecek şekilde, patlıcanların bir kısmını bir kat döseyin. Pirinci ayıkladıktan sonra yıkayıp süzün. Tavuk parçalarını ekledikten sonra, pirincin içine tarçın, yenibahar, tuz, karabiber ve köri koyup karıştırın. Bu karışımı, patlıcanların üzerine döküp düzleyin. Üzerine 5 çay bardağı tavuk suyu ilave edin ve bir tasım kaynatın. Kapagini kapatıp orta ısıdaki (150 derece) fırına vererek 30 dakika daha pisirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra, yemeği bir tepsiye ters çevirerek tencereden çıkartın. Üzerini ister dereotu ister maydanozla süsleyebilirsiniz.