



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK MAKLUBE (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

1 adet tavuk göğsü
3 adet sivri biber
3 adet patlıcan
2 adet patates
1 adet domates
2 su bardağı yıkanmış pirinç
Tuz
Su
Karabiber
Kimyon
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Önce tavuk göğsümüzü küçük küçük doğrayıp tencereye alalım. Suyunu salıp çekmesini bekleyelim. Kendi yağında kavurun. Başka bir tencereye veya tavaya yağımızı koyup patlıcanları yuvarlak yuvarlak doğrayıp kızgın yağda kızartın. Ardından biberleri de istediğiniz gibi doğrayarak kızartın. Ardından patatesi de yuvarlak ince bir şekilde doğrayın kızartın. Derin bir tencereye en alta sırasıyla tavuk etimizi, bir üstüne patlıcanları daha sonra patates ve biberleri dizin. 2 su bardağı yıkanmış pirinci düz bir şekilde yayın. Pirinçlerin üzerine yuvarlak 3 e böldüğünüz domatesi dizin. Geniş bir kaba 2 su bardağı su ekleyin. Karabiber kimyon ve tuzunu atın. Pirinçlerin üzerine suyu dökmeden önce üzerlerine ağırlık verin (tabak, kapak) suyu dökün. Suyunuzun pirinçlerin üzerini kaplayacak şekilde olsun. 40- 45 dk. Kısık ateşte suyunu çekene kadar bekletin. Pişen maklubeyi büyük bir tepsiye ters çevirin 10 dk. Tencereyi çekmeden bekletin ki pirinçler dağılmasın kalıbını tutsun.

