



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKLUBE (BAĞDAT IRAK)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

3 adet patlıcan
5 adet patates (orta boy)
1 adet soğan
2 adet domates
5-6 adet ceviz
1 küçük kaşık nar ekşisi
2 yemek kaşığı domates salçası
1 kg pirinç
1 adet limon
3-4 parça iç yağı
1 kg kaburga
1 çay kaşığı kebab baharatı
Göz kararı tuz
2 adet defne yaprağı
1 adet karpas biber
1 adet yeşil biber

Kaburgalara, kebab baharatı, iç yağı, defne yaprağı ve tuz ekleyerek güzelce haşlarım. Suyunu bir kaba alırım. Sonra patlıcanı, patatesi, domatesi ve renkli biberi doğrayıp kızartırım. Tencereye kaburgaları dizerim. Üzeri kat kat olacak şekilde patlıcan, patates, biber ve soğan dizerim. Bu arada pirinci, domates salçasıyla beraber karıştırıp sebzelerin üzerine et suyu ile beraber döküp nar ekşisi ve limon suyunu da eklerim. En son cevizi eklerim. Kısık ateşte 15 dakika kadar pişiririm.