MAKLUBE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg uzun patlıcan
1 2kg yağsız et
2 su bardağı pirinç
1 Yemek kaşığı tereyağı
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Etler kaz başı iriliğinde doğranarak haşlanır. Patlıcanlar alacalısoyularak boylamasına yaklaşık yarım cm kalınlığında kesilir ve sıvıyağda kızartılır. Haşlanan etler tereyağında kavrulur. Tabanıdüz bir tencerenin dibine önce etler konur. Üzerine kızartılmış patlıcanlar yaprak şeklinde dizilir. İçine karabiber ve tuz eklenmiş pirinç yerleştirilir. Patlıcanların açıkta kalan kısmı pirincin üzerine doğru kapatılır. Hafif ateşte pirinçler lapa olmayacak biçimde pişirilir. Piştikten sonra bir tepsi üzerine tencere ters çevrilerek sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:104371 • adı:Maklube (Hatay) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:57