



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKLUBE (ÇEVİRME) (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 su bardağı kızartma yağı

Tuz

1 kg. kemer patlıcan

4 bardak su

1/2 kg. kuşbaşı et

200 gr. çamfıstığı

2 su bardağı pirinç

125 gr. tereyağı Baharat (yenibahar, karabiber)

Patlıcanlar soyulur. Boyuna dilimlenir, tuzlanır ve bekletilip acı suyu alınır. Bir tavada yağ kızdırılarak patlıcanlar kızartılır. Ayrı bir tencerede etler suyu çekinceye kadar pişirilip ateşten alınır. Tencerenin önce tabanı, sonra kenarları, kızartılmış olan patlıcanla kaplandıktan sonra, pişirilen etler tencerenin tabanına yerleştirilir. Daha sonra, ayıklanmış ve yıkanmış pirinç, tuz, yağ ve su ile birlikte tencereye ilave edilip üstü kapatılır. 20 dk. çok hafif ateşte pişirilir. 5 dk. dinlendirmeye bırakıldıktan sonra pirinç hafifçe sıkıştırılır. Servis tabağına ters çevrilerek yağda kızartılan çam fıstıkları üzerine dökülür ve servis edilir.

