



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY MAKLUBESİ

Emine Beder

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı et suyu veya su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
1 çorba kaşığı sıvı yağ (üzeri için)
250 gr. kuşbaşı et (bonfilelik et tercih edilir)
3 orta boy patlıcan (kemer patlıcan)
50 gr. badem (kıyılmış)
tuz
karabiber
1/4 limon suyu

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Patlıcanları alacalı soyup boyuna uzun dilimlere keserek tuzlu suda yarım saat bekletelim. Patlıcan dilimlerini yıkayıp kurulayarak kızgın sıvı yağda arkalı önlü hafifçe kızartıp bekletelim. Bir tencereye etleri alıp bıraktıkları suyu çekene dek ara sıra karıştırarak kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ve tuz ekleyerek yumuşayana dek haşlayalım. Patlıcan dilimlerini, yuvarlak tabanlı bir tencerenin kenarlarına bir uçları dışta ve ortası boş kalacak şekilde yan yana ve aralıksız sıralayalım. Ortadaki boşluğa etlen yayalım. Pirinçleri birkaç su nişastası gidene dek yıkayıp suyunu iyice süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp pirinçleri ekleyerek şeffaflaşana dek kavurup ateşten alalım. Pirinçleri etlerin üzerine yayarak sıcak et suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Pilavı ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek hiç karıştırmadan pişirip ateşten alarak 15-20 dk. demlendirelim. Pilavı servis tabağına ters çevirerek tencereden çıkaralım. Sıvı yağı kızdırıp bademleri ekleyerek yarım dk. kavuralım. Bademli yağı pilavın üzerine gezdirerek servis yapalım.

