



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKLUBE (SURIYE HALEP)

Siğınmacılar ve Gmenlerle Dayanışma Derneđi

1.5 kg patlıcan  
½ kg kıyma  
¼ kg kuyruk yađı  
4 bardak pirinç  
4 kaşık sıvı veya katı yağ  
2 adet domates  
Tuz  
Karabiber

İlk olarak, patlıcanları uzun uzun kesip yağda kızartıp bir kenara alırım.  
Eti de aynı şekilde kavurup bir tarafa alıp domatesleri de dilimleyip bırakırım.  
Ardından, tencereyi alıp dibine domatesleri yerleştiririm.  
Üzerine kavrulmuş eti serip tencerenin ortasından kenarına gelecek şekilde patlıcanları, etin üzerine dizerim.  
Kat kat olacak şekilde pirinç, et ve patlıcanları üst üste koyup bir parmak geçecek şekilde yaklaşık 6 bardak kadar sıcak su ilave ederim.  
Tuz ve karabiber atarım. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte 30 dakika kadar pişmeye bırakırım.  
Piřtikten sonra ocağı kapatıp 10 dakika bekledikten sonra büyük derin bir tabakla tencerenin üzerini kapatıp ters çeviririm.  
10 dakika daha bekledikten sonra tencerenin üstüne kaşıkla hafifçe vurup kek kalıbı şeklinde çıkarırım.