



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MAKLUBE

- 1 kg kuşbaşı et
- 5 su bardağı pirinç
- 7.5 su bardağı et suyu veya su
- 4-5 tane biraz büyük boy patates
- Sıvı yağ (patatesleri kızartmak için)
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Salatalar için:
- 1 kilo havuç
- 1 büyük boy mor lahana
- 1 kilo domates
- 1 tane kıvırcık
- 4-5 tane salatalık
- 2 tane soğan
- 4-5 tane yeşil biber
- Aralarına koymak için:
- 1 kilo katı yoğurt
- Salata sosu için:
- 2 tane limon suyu
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi

Eğer kuzu kuşbaşı aldıysanız haşlamanıza gerek yok. Tencerede biraz yağla kavurup üzerine patatesleri dizin. Ama eğer benim gibi zorunlu olarak dana kuşbaşı ile yapmak zorundaysanız önce çok iyi haşlayın. Yemeğinizi hazırlayacağınız tencerenin çok geniş yayvan olmamasına dikkat edin çünkü tencereden direkt servis tabağınıza veya tepsiye alacaksınız. Şeklini koruması gerekir. Patatesleri soyun ve kalın yuvarlak dilimlerle kesin Teflon tavada kızartın ama tam pişmesin. Biraz kızarttığınız patatesleri haşladığınız ve kavurduğunuz etlerin üzerine dizin. 5 su bardağı pirinç patateslerin üzerine dökün. 7,5 su bardağı et suyunu tuz ve tereyağını ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısın. Pirinçler pişene suyunu çekene kadar ocakta tutun. Piştiği zaman altını kapatın, siz salatanızı hazırlarken o da dinlensin. Salatalık malzemelerin hepsini ayrı kaplara doğrayın rendeleyin hazırlayın, sosunu dökmeyin. Tepside sunum yapılacağı zaman sos en son yemeğe başladığında dökülür. Salata hazırlanması bittiğinde tencerenizi tepsiye ters çevirin etler üstte kalsın. Kenarlarını istediğiniz gibi süsleyin.



