



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

4 Su bardağı pirinç
1 kilo kavurma
5 bardak su
4 tane patlıcan
4 tane havuç
6 tane patates
1 konserve mısır
1 konserve bezelye
yeteri kadar tuz
Kızartmak için zeytinyağı
Pilav için 3 çorba kaşığı yağ

Önce pirinç pilavı normal şekilde yapılır. Pilav pişerken kızartma tenceresinde patates havuç ve patlıcanlar kızartılır. Kavurma ısıtılır. Derin bir tencereye önce pişmiş et yayılır sonra etin üstünü kapatacak şekilde pilav konur. Sonra pilavın üstüne bezelyeleri dökeriz. Sonra yine pilavı yayar üstüne patatesleri sonra pilav sonra havuç sonra pilav sonra patlıcan sonra pilav sonra mısır sonra kalan pilavı dökeriz hepsi pasta gibi kat kat olur. Tencereyi ya tepsiye ya da geniş büyük bir tabağa ters çeviririz. Yanına kıvırcık salata yapılabilir.
Not: Üstü yufka kaplanarak servis edilen versiyonu da vardır. Perdeli mablube denir.