



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

Malzemeler (10 kişilik)

1,5 kg pilavlık piring

1 kg kuzu eti

1 su bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tuz

4 büyük patates.

1 konserve (bezelye, patlıcan, bamya...)

250 gr antepfıstığı

Çoban salata

Yoğurt

Bir tutam maydanoz

Baharatlar (Kekik, karabiber...)

Pilâv hazırlanıyor. Et, kuşbaşı kesilerek kavruluyor. Etler kavrulduktan sonra bezelye ile karıştırılıyor. Patatesler halka halka doğrandıktan sonra yağda kızartılıyor. Bunlar hazırlanınca tencerenin en altında patates olmak üzere alttan üste sırayla kavurma, pilâv, patates olarak sıralanıyor. Üzerine biraz et suyu ilâve edilerek 10 dakika kısık ateşte tutuluyor. Servise hazır hale gelen yemek, tepsinin ortasına ters çevriliyor. Maklube yapımındaki en önemli maharet, tepsiye çevrilen tencere içindeki pilâvın kalıbının bozulmaması. Son olarak da, pilâvın kenarları çoban salatası ve yoğurtla süsleniyor.