



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

Malzemesi
500gr kıyma
6-7 adet patates
6-7 adet patlıcan
6-7 adet kabak
2 adet soğan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Yeteri kadar Tamek salça
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
3 adet yeşil biber
2 adet domates
2 çay bardağı pirinç
Kızartmak için yağ

Kıymayı rendelenmiş soğan suyu ile 1-2 saat önce terbiye ediniz. Patates, patlıcan ve kabağı yuvarlak dilimleyip kızartınız, eti sıvıyağda salça, baharat biber ve domates katıp kavurun. Bu malzemeleri teflon tencereye sırası ile kıyma alta, patates, patlıcan ve kabağı sıralı bir şekilde yerleştirin, enüste pirinci koyup suyunu ve tuzunu atalım (sebzelerin üzerinede tuz atılacak) kısık ateşde pilav oluncaya kadar pişirin. Pilav dinlenince ters çevirip servis yapın, üzerini maydonozla süsleyin.