



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

Malzeme:

750 gr kuşbaşı et

1 çay bardağı haşlanmış bezelye

1 adet havuç

1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

Tuz

Karabiber

kekik

kimyon

Kuşbaşı etleri kızgın tavada, az yağ ile birkaç dakika kadar kavurun. Etler sularını salıp tekrar çekene kadar kavurmaya devam edin. Havuçları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Havuçları kavrulmuş etlere ekleyin. Bezelyeleri de karışıma ilave ederek karışımı baharatlarla tatlandırın. Sebzeler piştikten sonra ocaktan alın. Servis tabaklarına paylaştırıp isteğe göre pilav ve salata ile servis yapabilirsiniz.