



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

Kitâbü't-Tabih 13. yy yemek kitabı

Yağsız, sinirsiz et alınıp doğrandıktan sonra tokmakla dövölüp havana aktarılır, havanda iyice dövölür. Bir miktar taze sumak alınır, suda kaynatılır, ovalandıktan sonra süzölür. Sumak suyu suda dövölmüş ete ilave edilir. Et üstünü iki kez kapatacak miktarda sumak suyunun hepsini çekip pişinceye kadar kaynatılır. Sonra et çömlekten çıkartılır, üstüne limon suyu gezdirildikten sonra açılıp yayılarak süzölmeye bırakılır. Daha sonra üstüne iyice dövölmüş baharattan kişniş tohumu, kimyon, biber ve tarçın- biraz serpilip birkaç demet kuru nane ufalanır. Biraz ceviz alınır iri dövöldükten sonra etin üstüne serpilir. Birkaç yumurta alınır, kırılıp etin üstüne dökölür, öteki malzemelerle iyice karıştırılır. İnce bir demir veya bakır tavada susam yağında kızartılır. Tamamen kızarıncaya alınır.

Not: Maklube; ters çevrilmiş anlamına geliyor.