



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 2,5 su bardağı et suyu veya su
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
- 250 gr. kuşbaşı et (bonfilelik et tercih edilir)
- 1 orta boy soğan
- 2 orta boy patlıcan
- 4-5 sivri biber
- 2 orta boy domates
- tuz
- 1/4 limon suyu

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Tencereye etleri alıp suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ve tuz ekleyip etler yumuşayana dek haşlayarak ateşten alalım. Etleri delikli kepçe ile alıp yuvarlak tabanlı bir tencerenin içine yayalım. Soğanı piyaz doğrayıp etlerin üzerine yayalım. Patlıcanı yuvarlak ve kalın dilimler halinde kesip tuzlu suda yarım saat bekleterek yıkayıp kurulayalım ve kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartarak soğanların üzerine yerleştirelim. Biberleri ince dilimleyip patlıcanların üzerine yayalım. Domatesi yuvarlak ve kalın dilimlere kesip biberlerin üzerine yerleştirelim. Pirinçleri, nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Bir tencereye sıvı yağı alalım. Pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavurarak diğer tenceredeki sebzelerin üzerine yayalım. Sıcak et suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek hiç karıştırmadan pişirerek ateşten alıp 15-20 dk. demlendirelim. Pilavı servis tabağına ters çevirerek tencereden çıkaralım ve servis yapalım.