



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

750 g kuşbaşı et
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
500 g patlıcan
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı sıvı yağ

Kuşbaşı etler derin ve oval bir tencereye konulur. Üzerlerini örtecek biçimde su eklendikten sonra pişene kadar orta ateşte haşlanır. Etler yumuşayıp piştiğinde içine yeteri kadar sıvı yağ ve tereyağı ilave edilerek 5-10 dakika kavrulur. Tuz ve karabiber de ilave edildikten sonra beklemeye alınır. Patlıcanlar alacalı şekilde soyularak, yarım ay şeklinde doğranır ve kızartılır. Kızartılan patlıcanlar kavrulan etin kenarına aralıklarla dizilir. Bundan sonra pirinç ılık suda ıslatılır ve birkaç kere suyu değiştirilir. Ardından ayrı bir tencerede pembeleşene kadar kavrulur. Kavrulan pirinç, diğer tenceredeki malzemeye eklenir ve yemeğin üstü iki parmak kalınlığında kapanana kadar sıcak su eklenir. En kısık ateşte pişmeye bırakılır. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılarak ağır ateşte pirinçler suyunu çekip, üzerleri göz göz olana kadar pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra tencerenin üzerine temiz bir bez örtülür ve yemek 15-20 dakika demlenmeye bırakılır. Tencere düz bir tabağa ters çevrilerek, yemeğin şekli bozulmadan sıcak servis edilir.