



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKLUBE

500 gr kuşbaşı dana eti
1 adet soğan
1 adet patates
1 diş sarımsak
2 kase pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
Birkaç dal maydanoz (üzeri için)

Kuşbaşı doğranmış eti bir tavada pişirin, suyunu çekmeye yakın birkaç parçaya böldüğünüz sarımsağı ve baharatları ekleyin. 1 bardak kaynar su ilave edin ve pişmeye bırakın. Diğer taraftan patatesi dilim dilim doğrayıp kızartın. Soğanı halka halka doğrayın. Tabanı yağlanmış derince bir tencerenin dibine soğanları dizin. Üzerine pişirdiğiniz etleri suyu ile beraber boşaltın. Etlerin üzerini kızarmış patates ile kapatın. Son olarak üzerine pirinci yayın. Yaklaşık 4 kase kaynamış suyu yavaşça pirincin üzerine boşaltın. En üste tereyağı parçaları koyup kısık ateşte pilav suyu çekene kadar pişirin. Tencerenin üzerine servis tabağını örtün ve tabakla beraber dikkatli bir şekilde tencereyi ters çevirin. Yavaş yavaş tencereyi kaldırın. Maklubenin üzerini maydanoz ile süsleyip servis yapabilirsiniz.