



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKLUBE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

500 gr. kuşbaşı et
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
5 su bardağı su (1 lt.)
1 kg. patlıcan
3 adet domates
3 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı köri, yenibahar, zencefil, kimyon
3.5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı etler; sıvı yağ ile kavrulur. Soğan, yemeklik şeklinde doğranır, içerisine kavrulan etler ilave edilir. Etlere, kavrulduktan sonra üzerine 5 su bardağı su konular, kapağı kapalı olarak 30 dakika kaynatılır.
Pirinç; 1-2 damla limonsuyu, tuz ve şeker ile ıslatılır.
Patlıcanlar alacalı şekilde soyulur, tuzlu ve şekerli suyun içine atılır ve biraz bekletilir. Daha sonra suyu sıkılır, kağıt havlu üzerine alınır. Kızgın yağda kızartılır. Kaynatılan etin suyu süzülür.
Çiğ pirinç, baharatlar ve etler karıştırılır. Yağlanan tepsiye, önce dilimlenen domatesler, sonra patlıcanlar ve etle karıştırılan pirinç, bastırılarak konur. 3,5 su bardağı su ilavesiyle 180 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

