



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKLUBE

750 gram kuşbaşı et  
2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı sıcak su  
3-4 adet orta boy patates  
1 çay bardağı konserve bezelye  
1 adet orta boy havuç  
Tuz  
Karabiber  
1 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin  
2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı sıcak su  
Yarım su bardağı mısırözü yağı  
Tuz  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 adet et suyu tableti (arzuya göre)

Pirinç sıcak tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim. Etleri düdüklü tencereye alalım. Üzerine biraz çıkacak kadar sıcak su ekleyelim.

Orta hararetili ateşte haşlayalım. Etler yumuşadığında içine tereyağı, tuzu ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha pişirelim. Konserve bezelyeleri ve haşlayıp küp küp doğradığımız havucu ekleyip, yayvan bir tencereye yerleştirelim.

Patatesleri yarım parmak kalınlığında yuvarlak dilimler halinde keselim. Kızgın sıvı yağda yarı yarıya pişecek şekilde kızartalım. Etlerin üzerine bir sıra patates döşeyelim.

Arzuya göre tencerenin kenarlarına da bir sıra patatesi dik olarak yerleştirelim. Pirinçlerin suyunu süzüp bir tencerede kızdırdığımız yağda şeffaflaşana dek kavuralım. Sonra, yayvan tenceredeki patateslerin üzerine yayalım. 3 su bardağı sıcak suya arzuya göre 1 et suyu tabletini ve tuzu ilave edip, karıştıralım. Tencerenin kenarından yavaşça bu suyu boşaltalım. Tencerenin kapağını örtüp, ağır ateşte pirinçler suyunu çekip, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alıp tencerenin üzerine temiz bir bez örterek 15 dakika demlenmeye bırakalım. Tencereyi düz bir servis tabağına ters çevirerek yemeğimizin şeklini bozmadan özenle çıkaralım.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.07.2016