



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKLUBİYE (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

1 kilo domates
2 kilo salatalık
Yarım kilo biber
1 dal maydanoz
1 kilo soğan
1 kilo pirinç
1 paket sehriye
1 - 2 adet tavuk göğsü
1 kilo yoğurt
Yağ

Maklubiye yemeği için öncelikle tencereye tavuk göğsü konular ve iyice kaynayıp haslanması beklenir. Bir taraftan da tavanın içine biraz yağ ilave edilerek sehriye kavrulur. Sonra kavrulan sehriyenin içine pirinç eklenir ve üzerine yeteri kadar su eklenir. Bir süre sonra pirinçler suyunu çeker ve pilav hazır hale gelir. Ardından tencerede, haslanmış tavukla hazır olan pilav iyice karıştırılır. Bir tepsinin ortasına, tavuk etiyle karıştırılmış pilavın tenceresi ters çevrilerek kapatılır. Bu maklubiye yemeğinin en büyük özelliklerinden biridir. Diğer taraftan domates, salatalık, biber ve soğandan oluşan salata yapılır. Tencere kaldırıldıktan sonra, hazırlanan salata tepsinin ortasındaki pilavın çevresini süsleyecek şekilde eklenir. Sonra da salatanın aralarına yoğurt konular. Sofranın genel görünümü, ortada pilav, etrafında ise bir salata, bir yoğurt gelecek sekildedir. En son olarak da maydanozlar yemeğe eklenerek, maklubiye pilavı servise hazır hale gelir.

Not: Maklubiye yemeği Kıbrıs'ın geleneksel yemeklerindedir. Diğer günlerin haricinde bayram ve düğün gibi özel günlerde yapılmaktadır.

