



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MAKLUBE (MARDİN)

Samatya Süryani Kadınlar Kolu

MALZEMELER:

3 orta boy patlıcan

4 bardak pirinç

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

Tuz

Patlıcanı kızartmak için 1,5 çay bardağı sıvıyağ

Pilav için 6 bardak kaynamış su

Yarım kg mantar

3 sivribiber

3 soyulmuş domates

1 baş kuru soğan

1,5 çay bardağı sıvıyağ

Soğan, sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur. Mantarlar üzerine eklenip mantarlar suyunu bırakıp tekrar çekene kadar kavrulur. Üstüne biber ve domates küp küp doğranarak eklenir. Karabiber, yenibahar konur. Birkaç dakika kavrulduktan sonra altı kapatılır. Patlıcanlar alaca soyulur ve boyuna dilimlenir. Sıvıyağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar tencerenin dibinden yukarı doğru dizilir. Tercihe göre kavrulan etler veya mantarlar tencerenin dibine konur. Üstüne daha önceden 10 dakika tuzlu ve kaynar suda bekletilmiş pirinç süzülüp boşaltılır. Tuz ve 6 bardak kaynamış su pirincin üstüne eklenir. Kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Yarım saat demlendikten sonra, yuvarlak tepsiye ters çevrilir.