



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARTABAK (ENDONEZYA)

4 yemek kaşığı margarin
1 fincan ay şeklinde doğranmış soğan
1 çay kaşığı zerdeçal
bir çay kaşığı baharat
Yarım çay kaşığı acı kırmızı ya da karabiber
1 çay kaşığı zencefil
3 adet yumurta
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kişniş otu
2 diş sarımsak
2 adet büyük soğan
500 gram kuzu ya da sığır eti
Birkaç dal fesleğen

Eti kıyma haline getirdikten sonra, soğanları güzel bir şekilde doğrayın, sarımsağı iyice dövün. Bir yemek kaşığı margarini tavaya koyduktan sonra soğan ve sarımsağı yumuşayınca kadar kızartın, kimyon, kişniş otu, zencefil, acı kırmızı ya da karabiberi, zerdeçalı ekledikten sonra yarım dakika kadar ateşte kızartın. Sonra kıymayı içine atın, güzelce karıştırın. Daha sonra diplerini margarinle sıvayıp bulduğumuz güveç kaplarına paylaşın. Yumurtaları içine kırmadan ve ay şeklindeki soğanları içine atmadan önce bir müddet soğumaya bırakın. Sonra tekrar bunları güzelce karıştırın, 180 derecedeki fırında pişirin. Fırından çıkarmadan 2-3 dakika önce fesleğenleri üzerine koyun.