



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MAKLUBE

MALZEMELER

1 bütün tavuk
2 adet patates
2 adet patlıcan
1 su bardağı pirinç
kızartmak için sıvıyağ
yeterli miktarda tuz

HAZIRLANIŞI

Önce tuzlu suda tavuğu haşlayın, daha sonra patatesi ve patlıcanı istediğiniz şekilde kesip kızartın. Ayrı bir yerde yağın süzülmesi için bekletin, bu arada haşlanmış olan tavuğu küçük parçalara bölün. Ayrıca pirinci de sıcak tuzlu suda ıslayın. Pişirilecek tencerenin teflon olması şart. Tencereye tavukları dizin ve hafifçe bastırın sonra sırayla patates, patlıcan ve yıkanmış, suyu süzölmüş pirinci de en üste gelecek şekilde tencereye dizin. En son tavuğu haşladığınız suyu yavaşca tencerenin kenarından kepçe ile dökün, dilerseniz biraz tereyağda atabilirsiniz. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Tavukların kızarması için 5 dakika kadar daha ateşte tutup ateşi kapatın. Demlenmeye bırakın, servis yapacağınız zaman büyükçe bir servis tabağına ters çevirin.