

Cakma Maklube

Malzemeler

200 gram kusbasi kuzu eti
1 su bardagi pirinc
Biraz tereyagi, biraz sivi yag
Tuz,karabiber
Salatalik malzemeler

Yapilisi

Oncelikle kusbasi etleri 15 dk duduklu tencerede hasliyoruz. Haslanan etleri tere yagin da hafif kavuruyoruz.

Kavurdugumuz etleri tencerenin veya kulakli tavanin en altina yerlestiriyoruz. Uzerine ayiklanmis ve yikanmis pirinci dokup kasikla yayiyoruz. 2 bardaga yakin sicak suyu ekleyip biraz tuz ve karabiber gezdiriyoruz. Tencerenin agzini kapatiyoruz.

Simdi sira salata da.. Dilerseniz benim yaptigim gibi coban salatasi yapabilirsiniz, ya da havuc, mor lahana ve maruldan da salata yapabilirsiniz. ama salatanin cok sulu olmamasi gerekiyor.

Yemegin pilavi pisince genis duz bir tabaga tencereyi ters cevirerek aktariyoruz.Kenarlarına da salatamizi koyup servise sunuyoruz.ellerimize saglik