

## Maklube

### Malzemeler

#### Icin Malzemeler:

- o 1 butun tavuk
- o 1 kilo patates
- o 3 tane sogan
- o 1 kilo pirinc
- o 1 adet garnitur
- o 1 kilo yogurt

#### Salata malzemesi:

- o 1/2 kilo domates
- o 1/2 kilo salatalik
- o 1 tane marul

### Yapilisi

Ilk olarak tavugu yikayip duduklude haslayin. Suyunu ayirip haslanan eti kemiklerinden ayirip didikleyin. Patatesleri soyun ve halka halka kesin ve kizartin. Soganlari da halka halka dograyin. Pirinci tavada kavurun. Buyuk bir tencereye once biraz yag koyun.Tencerenin en altina halka soganlari tencerenin dibi gozukmeyecek sekilde bir kat koyun. Soganlarin uzerine etleri bir kat koyun . Etlerin uzerine pirinc koyun. Pirinc uzerine kizarmis patates ve garniturdan bir kat koyun. Tencerenin uzerinden iki parmak kalasiya kadar(etin suyundan koyacagiz pirinc pisin diye)eti, pirinci, patatesi sirasiyla koyun. en ustü pirinc ile kapatın ve et suyunu ekleyin. 45 dakika icinde piser. Sogan kokusu gelmeye baslarsa pisiyor demektir.

Pisen yemegi buyuk bir tencereye dikkatli bir sekilde ters cevirin. Tencereyi kaldirmayin. bos kalan yerlere salatayi ince kiyip karistirdiginiz salatayi koyun arasina yogurt koyun. Salata ile yogurt karismadan tencereyi kaldirin ve maklubemiz hazir afiyet bal seker olsun:)