

Maklube

Malzemeler

2 kg kemer patlican
750 gram dana kusbasi et
100 gram dolmalik fistik
150 gram soyulmus badem
3 su bardagi pirinc
6 su bardagi su
2 cay kasigi karabiber
150 gram tereyagi

Yapilisi

Patlicanlar alacali soyulup uzunlamasına kesilerek kızartılır ve yağını bırakması için bekletilir. Diğer tarafta kusbasi et 2-3 corba kasigi siviyağ ile kavrulur. Badem ve dolmalik fistik ayrı kaplarda tereyagi ile kavrulur. Pirinc iyice yıkanip içine dolmalik fistik, badem ve karabiber konularak karıştırılır. Patlicanlar tencerenin içine uzunlamasına ve yan yana ortası boş kalacak şekilde dizilir. Tam ortasına et konulur ve hazırlanan pirinc üzerine yayılır. Üzerine 6 su bardagi su ilave edilerek pisirilir. Pirinc pisip demlendikten sonra servis tabagina ters çevrilerek alınır.