

Maklube

Malzemeler

1 1/2 kilo kuzu kusbasi
4 su bardagi pirinc
4 bardak et suyu
250 gram sivri biber
6 adet domates
4 adet patlican
1 adet kirmizi biber
150 gram tereyagi
2 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Bir buçuk kilo kuzu kusbasi et haslanir. 250 gram sivri biber ve 1 kirmizi biber saplari kesilip cekirdekleri temizlenip dogranir. Kirmizi biber ve sivri biberler yagda kizartilir. Kabuklari alacali soyulan 4 patlicanlar ikiye bolunup kup kup dogranir ve biberlerin kizartildigi yaga alinir. 6 domates kabuklari soyulup dilimlenir ve patlicanlari ardindan ayni yagda kizartilir. 4 su bardagi pirinc tuzlu suda bekletilir.Haslanan et tereyaginda kavurulur ve tencereden cikartilir. Tuzlu suda bekletilen pirinc suzulup etlerin kavruldugu yaga koyulur. Pirinc kavrulup bir kaseye alinir. Tencereye once kavruilan et ardindan biberler koyulur. Sirasiyla kizartilan patlicanlar ve domatesler ust uste dizilir. Son olarak pirinc eklenip, karabiber serpilir.4 bardak et suyu ve normal su koyulup yemegin uzeri kapatilarak pisirilir. Pisen yemek kolayca ters cevrilerek sunum tabagina koyulur.
Maklube sunuma hazirdir...