

## **MAKLUBE**

### **Malzemeler:**

- 2 Bardak pirinç
- ½ kg kilo Kuş başı et
- 2 Adet orta boy patlıcan
- 2 adet büyükçe domates
- 1 avuç çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı tereyağ

### **Yapılışı:**

- Patlıcanları pijamaları olacak şekilde kabuklarını soy
- Uzun şertiler yaparak küp haline getir
- İki yemek kaşığı zeytin yağı tavaya koy ve patlıcanları kızart ve yağını al hepsinin
- Domatesleri yuvarlak kes ve kızart ve onları da ayır
- Aynı tavaya pirinçleri koy ve kavur
- Eti ayrı bir tavada önce mühürle yani her tarafını hafifçe kızart ve aynı tavada haşlamaya başla
- Derin bir tencereye sırasıyla;
  - o Haşlanmış etleri yay
  - o Üstüne Domatesleri yay
  - o Üstüne patlıcanları yay
  - o Pirinçi ekle ve tüm üstünü kapatacak şekilde yay
- Tencereye pirinçin üstünü bir parmak geçecek kadar et suyu ekle ve pişir
- Piştikten sonra 20 dakika beklet kapak ile tencere arasına bir havlu koyarak yapılır
- Tencereyi içini alacak kadar geniş bir tepsiyi al ve tencereyi bu tepsiye ters çevir
- Dikkatlice tencereyi çıkart
- Çam fıstığını tereyağ ile kavur, tereyağ köpürünce sos olarak fıstıklarla beraber tepsiye dök