

Maqluba

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Filistin ve Levant sofralarında tencerenin ters çevrilmesiyle katlar görünen etli pirinç yemeği.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı Pirinç
- 2 adet Patlıcan
- 400 gr Karnabahar
- 2 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Eti 30 dakika haşlayıp patlıcan ve karnabaharı zartırın.
2. Tencereye sebze, et ve pirinci kat kat dizin, et suyuyla 25 dakika pişirin.
3. 10 dakika dinlendirip geniş tabağa ters çevirin.

PÜF NOKTASI

Tencereyi ters çevirmeden önce 10 dakika dinlendirin; katlar dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve salatalıkla servis edin.

Alerjenler

Süt