

# Maqluba

Toplam 120 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 63 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Filistin ve Levant sofralarında çencenin 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Eti 30 dakika tuzlu suda haşlayın ve suyunu süzerek saklayın.
2. Patlıcan ve karnabahar 8 dakika kızartıp yağda alın.
3. Tencereye sebze, et ve pirinci kat kat dizin.
4. Et suyunu ekleyin, pirincin üstünü 1 parmak geçsin.
5. Maqlubayı 25 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Tencereyi 10 dakika dinlendirin, ters çevirirken katmanlar dağılmasın.
7. Geniş tabağa tek hareketle ters çevirip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tencereyi ters çevirmeden önce 10 dakika dinlendirin; katlar dağılmadığı kar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve salatalıklarla servis edin.

## Alerjenler

Süt