



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOBBO (SURIYE)

600 gr. koyun (veya sığır eti)
250 gr patates
2 soğan
maydanoz
2 diş sarımsak
su
1 çorba kaşığı sirke
tereyağı
zeytinyağı
tuz
biber

Eti iri kuşbaşı doğrayın, bir tencerede biraz tereyağını eritip etleri çevirerek yarım pişirin. Başka bir tencerede zeytinyağını ısıtın dilimlenmiş soğan ve sarımsakları soteleyin. Patatesleri küp biçimi doğrayın ve soğan tenceresine ekleyin. Et tenceresindeki etleri yağı ile birlikte bu tencerede birleştirerek beraberce karıştırın. 1 çorba kaşığı sirke, 1 çorba kaşığı su, tuz, biber ekleyin, pişene kadar pişirin, en son kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.