



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖBO (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 adet but  
Sarımsak  
Badem  
Tane yenibahar  
Parça tarçın  
Pul biber  
Biber ve domates salçası  
Soğan  
Maydanoz

Akşamdan tuzlanan budun üzerinde kesikler açılarak içlerine sarımsak, yenibahar, badem konur. Doldurma işlemi bittikten sonra but, pul biber (veya isot) ve salçayla soslanır. Ardından tencereye alınıp kendi yağıyla her tarafı kızaracak şekilde çevrilerek kızartılır. İyice kızaran budun üzerine yaklaşık 1.5 - 2 lt sıcak su dökülür. Su kaynadıktan sonra tarçın ve yenibahar taneleri suya eklenir. 1 adet soğan da fazla yağı çeysin diye dilimlenmeden tencerenin içine atılır. Kısık ateşte yaklaşık 4 saat piştikten sonra ocaktan alınıp maydanoz ve bademle süslenir ve yanına pilav pişirilerek servis yapılır.

