



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOBA (MARDİN)

1 adet kuzu kol
10 diş sarımsak
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su

Kuzu kolun çeşitli yerlerine bıçakla kesikler atılır. Buralara önce tuz, karabiber, yenibahar sürülür, sonra iri sarımsak dişi sokulur. Daha sonra kuzu kolun yüzeyine yoğurt sürülür. Tencereye yağ konur. Kol konur her tarafı sadece renk alacak kadar kızartılır. Sonra salçayla karıştırılmış sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. 1 saat pişirilir.