



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞABA

hakkarim.net

Malzeme

1,5 kg yoğurt

500 gr pirinç veya dövülmüş buğday

1 kg kemikli et

Köfte için:

1 kg kıymalı et

3 çay kaşığı karabiber

3 çay kaşığı pul biber

Sosu için;

3 yemek kaşığı yağ

1 yemek kaşığı salça

3 çay kaşığı biber

2 çay kaşığı kekik otu.

Yapılışı:

Önce bir kabin içine 1 kiloya yakın su konur, içine yoğurt atılır ve karıştırılır.

Ayran haline gelince ateşe konur ve durmaksızın karıştırılır. Kıvamına gelen ayranın içine pirinç atılır. Tekrar karıştırılır ve kıvamına gelen yemeğin içine hazırlanmış olan köfteler katılır. Köftelerin yapılışı ise; kıymanın içine 3 çay kaşığı kara biber, 3 çay kaşığı pul biber atılır ve yoğrulur, iyice yoğrulduktan sonra ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır ve hazırlanmış olan karışımın içine atmıştık, yemeğimiz kıvamına gelince ateşten indirilir.

Üzerine önceden hazırladığımız sos dökülür. Sosun yapılışı; bir tavanın içine 3 yemek kaşığı yağ atılır, yağ eriyince içine 1 kaşık salça atılır, daha sonra 3 çay kaşığı biber 2 çay kaşığı kekik otu atılır ve iyice karıştırılır. Sosumuz ve yemeğimiz hazırdır artık. Bir tabak dolusu hazırlanmış olduğumuz doğaba konur, üzerine hafiften sos dökülerek servise sunulur.

Not: En çok düğünlerde ve şenliklerde yapılır.