



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME AŞI (HATAY)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Et
Buğday
Baharat
Soğan
Biber
Zeytinyağı
Kimyon

Yemeğin eti haşlanır, et pişirildikten sonra içine baharatı, soğanı, biberi katılır. Bu şekilde bekletilir. Suyunu çektikten sonra açılır tanesi ve tokmakla dövülür. Dövme işleminden sonra tabaklara konularak servis edilir.

Not: Hatay yöresine ait olan ve ismini yapılış şeklinden alan dövme aşısı, bu bölgenin sevilen bir yemeğidir. Dövme (bir buğday cinsi) ve etin dövülmesiyle yapılan bu yemek yörede bir kutlama ve yas yemeği olmuştur. Düğünlerde, erkek tarafının misafirler için hazırlamış olduğu dövme aşısı konuklara sunulur.

