



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 çeksın diye dilimlenmeden tencerenin içine atılır. Kısık ateşte yaklaşık 4 saat piştikten sonra ocaktan alınıp maydanoz ve bademle süslenir ve yanına pilav pişirilerek servis yapılır.

