



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAUBLE

Dauble, eti terbiye etmek yöntemidir. Bir breziyerin içine sığır ya da dana döşünden bir parçayı doğrayıp koyunuz. Üstüne parçalanmış bir sığır ya da dana ayağı, (maydanoz, taze soğan, defne) den oluşan bir büke, yuvarlak dğoranmış soğan, havuç, 3 çivi karanfil, 1 soğan, tuz ve biber koyunuz. Bunların üzerine sığır butundan, fileden ya da koyun bulundan bir parça kaz, hindi, tavuk; bunlardan birini koyduktan sonra 1,5 kepçe su ya da etsuyu ilâve edip kapağını sıkıca kapayıp hafif ateşte 5 saat pişiriniz. Bundan sonra eti çıkarıp salçayı süzüp yağını alıp serin bir yerde peltelendiriniz. Eti soğuk olarak tabağa koyup donmuş olan salçayı da, buz kırığı halinde kıyıp ete garni olarak servis yapınız.
