



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOBO (MARDİN)

1 adet kuzu budu
15 adet badem
10 diş sarımsak
5 su bardağı su
1 ölçü zeytinyağı
1 demet maydanoz
1 adet kemer patlıcan
4 adet çarliston biber
4 adet domates
3 yemek kaşığı tereyağı
2 tutam kimyon
2 tutam tuz

Bademleri 10-15 dakika kadar sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Sarımsakları soyun. Kuzu buduna sivri uçlu bir bıçak batırarak iki yüzünde de delikler açın. Sarımsakları ve bademleri bu deliklere bastırarak yerleştirin. Büyükçe bir tencereyi ocağa koyup ısıtın. Eti tencereye alın. Maydanozları yıkayıp yarısını tencereye etin etrafına yayın. Eti çevirerek her iki tarafını da mühürleyin. Mühürleme işlemi tamamlanınca üzerine suyu ve birkaç damla zeytinyağını ilave edin. Kapağını kapattığınız tencereyi 1,5 saat pişmeye bırakın. Patlıcanları güzelce yıkayın, soymadan yuvarlak yuvarlak dilimleyin. Dilimleri düz bir zemine yayıp üstlerine tuz ekin. Tuzladığınız patlıcanları bir makarna süzgecine yerleştirip acı sularını salmaları için bir süre bekletin. Biberleri ince ince, domatesleri ise küp küp doğrayın. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Bir tavada tereyağını eritip içine biberleri ekleyin ve hafifçe soteleyin. Biberlerin ardından domatesleri de ekleyip sotelemeye devam edin. Tuz ve kimyonu da ilave edin. Son olarak kalan maydanozların yapraklarını iri iri doğrayıp sosa ekleyin ve altını kapatın. Patlıcan dilimlerini fırın ızgarasında 10-15 dakika kadar pişirin. Kuzunun altını kapatıp pişirdiğiniz patlıcanları ete ilave edin ve tenceredeki suyu çekmeleri için bir süre bekleyin. Servis yaparken tabağın tabanına patlıcanları yayın üzerine bir parça et koyun. Son olarak domatesli sosu etin üzerine gezdirip maydanoz yapraklarıyla süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:145297 • adı:Dobo (Mardin) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:41