



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖĞME ÇORBASI (BİNGÖL)

2 su bardağı döğme
1 su bardağı nohut
500 gr kemikli kuzu eti
8 su bardağı su
1 soğan,
2 sivri biber
4 domates
2 çorba kaşığı margarin
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Tuz
Kekik
Pulbiber

Nohutu ve döğmeyi akşamdan ıslatın. Nohutun suyunu süzüp haşlayın.

Soğan ve biberleri temizleyip kıyın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Kemikli eti düdüklü tencerede 8 bardak su ilavesiyle 15 dakika kaynatın. Elde ettiğiniz et suyunu bir kaba alın.

Margarini tenceredeki etlere ilave edip biraz kavurun. Soğan ve biberleri ekleyip karıştırarak birkaç dakika daha kavurun. Domates ve biber salçası ile pul biberi kavrulmakta olan ete ilave edip karıştırın. Doğranmış domatesleri ekleyip 10 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve kekik ekleyin.

Nohut ve döğmeyi süzüp etlere ilave edin. Et suyunu da ekleyip düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve 40 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.