



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖGMEÇ (ŞANLIURFA)

300 gr Urfa peyniri
1 kg domates
1/2 bağ pırpırım (yabani semizotu)
300 gr kuru soğan
1 demet maydanoz
4 adet kuru ekmek (yufka ekmek)
150 gr isot

Peynir, domates, pırpırım, soğan ve maydanoz ayrı ayrı incecik doğranır. Kuru ekmekler ufalanarak tepsiye alınır. Üzerine doğranan malzemeler ve isot eklenerek kuru haldeyken karıştırılır. Malzemelerin homojen şekilde dağılımı sağlanır. Karışım tepsinin bir kenarına çekilir.

Diğer kenarına bu karışımdan bir tabak kadar alınarak, bir avuç soğuk su ile karıştırılıp sıkım yapılır. Bir yandan sıkım işlemi yapılırken bir yandan da yenilir. Arzu eden sıkım yapılmadan tabağına alır ve kaşıkla yer. Yanında ayran, salatalık veya karpuzla yenir.

Not: Buna "pendır dögmeci" de denir.