



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖVMEÇ

3 adet köy yufkası
5 adet küçük boy domates
1 küçük ince doğranmış kuru soğan
200 g az tuzlu beyaz peynir
Yarım su bardağı kıyılmış taze nane
Yarım su bardağı kıyılmış maydanoz
1 su bardağı ince kıyılmış taze soğan
Yarım su bardağı ufak doğranmış kornişon turşusu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Domateslerin kabuğu soyulur ve küçük küpler halinde kesilir. Geniş bir kap içerisinde köy yufkaları ufalanır, domatesle birlikte yoğrulur, ekmeğin domatesin suyunu çekmesi sağlanır. Peynir el ile ufalanarak eklenir. Daha sonra kuru soğan, nane, maydanoz, taze soğan ve kornişonlar katılır. Harçtan sıkımlar yapıp servis tabağına dizilir. Servisten önce dövmeçleın üzerine pul biber serpilir.
