



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖĞMEÇ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 tane ufalanmış kuru yufka ekmek
½ kilo domates
3-4 tane kırmızı ya da yeşil biber
200 gr peynir
1 büyük boy kuru soğan
5-6 tane yeşil soğan
1 demet maydanoz
½ demet nane
2 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tarçın

Ekmekler ufalanır. Ufak doğranmış peynir, kabukları soyulup küçük doğranmış domates, ince kıyılmış yeşil biberle, kuru soğan, salça, pul biber, tarçın karıştırılarak yoğrulur. Ekmekler yumuşayınca ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve nane ile oluşan yeşillik katılarak karıştırılır, avuç içinde sıkım haline getirilerek servis yapılır. Ayran eşliğinde, nane, sövüş doğranmış salatalık, domates ile yenilir.

Not: Benzerleri, Birecik'de, Hatay'da pisik yumacı, Gaziantep'de omaç, pisik köftesi olarak adlandırılır.

