



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBELİ DÖVME (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 adet koyun işkembesi
8 su bardağı su
100 gr. kıyılmış kuyruk yağı
1 çorba kaşığı kimyon
2 su bardağı dövme
1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI

Tencereye su ile parçalanmış işkembe konularak ateşe alınır. İşkembe piştiğinde içine dövme eklenerek yavaş ateşte pişmesi sağlanır. Dövmenin pişmesi ile tencere ateşten alınır. Bir kevgir veya büyük bir tahta kaşık yardımı ile güzelce dövülüp işkembe ile dövmenin birbiriyle özdeşleşmesi sağlanır. Bir tabağa alınıp tavada erittiğimiz kuyruk yağından üzerine dökülür ve kimyon serpilerek servis edilir.