

# Mardin Dobo

Toplam 425 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~650 kcal Açılış 10/10

Mardin dobo, bütün kuzu kolu sarımsak yoğurt, salça ve baharatla marine edip uzun süre fırınlanarak tavuk sofralarıyla yumuşak et yapılır.

## Malzemeler

### Marine için

- 1.8 kg Kuzu kol
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 8 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 tatlı kaşığı Tuz

### Servis için

- 1.5 su bardağı Sıcak su

## Yapılışı

- Kuzu kolun üstüne küçük kesikler açılarak sarımsak dişlerini yerleştirin.
- Yoğurt, salça, zeytinyağı, kimyon, yenibahar, karabiber ve tuzu karıştırın.
- Eti marinadla kaplayıp buzdolabında 1 saat dinlendirin.
- Fırını 180°C'ye ısıtın.
- Eti fırına alıp sıcak su ekleyin ve üstünü kapatın.
- Kuzu kolu 2 saat kapalı sonra 30 dakika açık fırınlan.
- Eti 15 dakika dinlendirip liflerine ayrılacak şekilde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti birkaç yerinden delip sarımsak yerleştirmek marinadın kemiğe yakın bölgelere işlemesine yardımcıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

İç pilav, bademli pirinç ve sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt