



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİMBAR (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

4 adet koyun mumbarı
300 gr. orta yağlı kuzu kıyma
2 bardak bulgur
2 çorba kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı pulbiber
Yeterince tuz, karabiber, tarçın
1 ince doğranmış soğan
10 diş ezilmiş sarımsak
2 bardak et suyu

Mumbarlar iyice yıkanarak tersi çevrilir. Ters çevrilen mumbarlar tuzla iyice ovalanarak temizlenir. Temizlenen mumbarlar bir tencerede tuzlu suyun içinde 3 saat dinlendirilir. Kıyma, bulgur, salça, karabiber, tuz, tarçın, soğan, sarımsak karıştırılarak 10 dakika yoğurulur. Bu karışım bir huni yardımı ile mumbara doldurulur ve mumbarlar düdüklü tencereye dizilir. 2 bardak et suyu içine 1 kaşık salça ve biraz pulbiber, yeteri kadarda su konarak sos haline getirilir ve mumbarların üzerine dökülür. Kısık ateşte 30 dk. pişirildikten sonra servis yapılır.