



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BUMBAR DOLMASI (MARDİN)

### İÇ MALZEMESİ

- 1 kg bumber (Koyun İnce barsağı)
- 2 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 çay kaşığı kırmızı pulbiber karabiber tuz

### TERBİYE MALZEMESİ

- 1 yemek kaşığı tuz
- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı nane

### HAZIRLANIŞI

Bir kaptaki pirinç, nane, biber salçası, pulbiber, karabiber ve tuzu karıştırın. Ayrı bir kaptaki bumberları tuzlu suda ters yüz ederek iyice temizleyin. Temizlediğiniz bumberların içine hazırladığınız harcı doldurun. Bumberların dış yüzeyini bir kez daha tuzlu suyla yıkayın. Terbiye malzemelerinin hepsini bir tencerede karıştırın. Tencerenin içine bumberları yerleştirin, bir saat pişirin. Sıcak servis yapın.