



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR (ERZİNCAN)

Bumbar (ince bağırsak)
1 su bardağı bulgur
2 adet kuru soğan (yemeklik doğranır)
1 yemek kaşığı salça
Reyhan
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Bumbar ters çevrilerek iyice yıkanır ve temizlenir. Tuz ile ovulur ve tekrar yıkanır. Tekrar çevrilir. Yağlı kısmı için de kalacak şekilde bir ucu iple bağlanır. Açık tarafından hazırlanan iç malzemesi parmakla sıkıca doldurulur (iç pişirilmeden konur.) birer karış mesafelerinde bağlanır. Doldurma işlemi bittikten sonra ağız tekrar sıkıca bağlanır ve geniş bir tencereye konur. Pişecek kadar su konur. Suyunu çekip de yağına kaldığı zaman hafifçe kızartılır. Bağlanmış yerlerden kesilir servis yapılır.



Fotoğraf "yelpaze" tarafından gönderildi. 09.07.2020