



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR FIRINDA

MALZEMELER

- 1 Koyun Barsağı (600 gr, delik olmayan)
- 2 Akciğer (çok ince kıyılmış)
- 2 İri Soğan (rendelenmiş)
- 200 gr (1 su bardağı) Pirinç (ayıklanıp yıkanmış)
- 1/4 Su Bardağı Su
- 1/4 Su Bardağı Et Suyu
- 1 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 C) ısıtınız. Koyun barsağını musluğun ağzına takıp bol akar suyla, bir elinizle de içini sıyırarak, iyice yıkayınız.

Et suyu dışında kalan malzemeyi birkaç kez ;harmanladıktan sonra, barsağın bir ucunu iple bağlayıp, öteki ucundan bir huni yardımı ile doldurunuz. Öteki ucu da bağladıktan sonra bumbarı fırın tepsisine koyup et suyunu da dökerek fırına sürünüz. Yemek suyunu aşağı yukarı tamamen çektiğinde fırından çıkarıp, sıcak sıcak servis ediniz