



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR (SİİRT)

Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bu yemek mahalli bayram günü olan Cıgor'un (çık gör) özel emeğidir. Mahalli adı "Cokat"tır. Önceden temizlenmiş, tuzlanarak kurutulmuş veya taze olarak itina ile temizlenmiş kalın bağırsakların bir ucu dikilir. Yıkanmış ıslak pirinç, karabiber, maydanoz ve kıyma (elle ince doğranmış et) karıştırılarak bağırsak içine doldurulur. 30-40 Cm olacak şekilde öbür ucu da dikilir. Bağırsağın hava almasını sağlamak için, çeşitli yerlerinden şişle delik açılır ve kazanda ılık su içine bırakılır. Bir buçuk saat kadar kaynatılarak pişirilir. Bağırsaklar, dolgun vaziyete geldiği zaman ateşten indirilir. Kaynar sudan alınan Bumbar'lar geniş bir kabın içine konur ve üstü bir bezle örtülerek 20 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.



Fotoğraf "bıçkın ali" tarafından gönderildi. 10.12.2018