BUNBAR DOLMASI (HATAY)

Canan Çopur

3 takım koyun bağırsağı
350 gr. az yağlı kıyma
3 su bardağı pirinç (Hatay?da mumbar pirinçle yapılır.)
3-4 iri boy kuru soğan
1 demet maydanoz
2 adet orta boy domates
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Makara ipliği
Temizlemek için:
Hatay'ın özellikle Dörtyol ve Erzin ilçeleri narenciye bahçelerinde yetişen kendine has reyhası (aroması, doğal kokusu) olan, limonlardan elde edilen limon suyu
Sirke
Kaya tuzu

Temizlenmiş bağırsaklar çeşmeye takılarak bol suyla tekrar temizlenir, pisliğin yağlı dış yüzeye bulaşmamış olmamasına dikkat edilir.
Derince bir kapta limonlu, tuzlu su hazırlanır, bağırsaklar 1-2 saat bekletilir. Sonra bağırsaklar bir mil (örgü şişi) veya parmak yardımıyla tersine çevrilir, tekrar hazırlanan sirkeli, limonlu, tuzlu suda, iç yüzey dışta olmak üzere mıncıklanarak temizlenir.
Bağırsakların yağlı yüzeyi dışta olacak şekilde tekrar çevrilir, bol su bağırsaklardan (hortumu çeşmeye takıyormuş gibi) geçirilerek, doldurulacak hale getirilir.
Parlak iç yüzeyin içte olmasına dikkat edilir.
Bağırsaklar dezenfekte olmak üzere sirkeli ve limonlu suda bekletilirken, mumbar dolmasının içi hazırlanır, soğan karınca başı şeklinde doğranır ve domatesler rendelenir.
Maydanozlar incecik kıyılır. Kıyma, pirinç, karabiber tuz ile karıştırılarak mumbar dolması içi hazırlanır.
Patlıcan dolma oyacağı ile iç malzeme koyularak, veya parmak yardımıyla doldurulur. Birer porsiyonluk olarak temiz bir makara ipliği ile bağlanır.
Tencerenin dolum seviyesinde sıcak su eklenir.
Tencere ağzı hamur yardımıyla kapatılıp, odun ateşinde pişmeye bırakılır. Mumbar pişmeye yakın ateşten alınıp, bir tavada iyice eritilmiş tereyağında kızartılır. Sıcak sıcak servis edilir, soğuyunca yağı donduğundan lezzetli olmaz.

© lezzetler.com tarif no:131099 • adı:Bunbar Dolması (Hatay) • gönderen:ses • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:58