



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUMBAR DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

- 1 bütün bumber (parçalanmamış),
- 2 baş soğan,
- 250 gram karaciğer kıyması,
- 250 gram pirinç,
- 1 avuç iri tuz (kaya tuzu olursa çok iyi olur),
- yeteri kadar tuz, karabiber ve yenibahar
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Bumberın dışındaki yağlar çıkarılıp içi dışına çevrilir. Önce kaya tuzuyla bumberın içi oyularak temizlenir. Sonra bol akarsuda yıkanan bumberın içi ve dışı bu sefer de rendelenmiş birbuçuk soğan, tuz ve karabiber karışımıyla iyice ovularak böyle yarım saat kadar dinlendirilir. Yarım saat sonunda bol akarsuda içi-dışı iyice yıkayıp temizlenecek bumberın içi tekrar içeri alınır. Makineden geçirilerek kıyılan karaciğerin üstüne tuzu, karabiberi ve baharatı serpilir. Rendelenmiş yarım baş soğan katılır. Beri yanda iki çorba kaşığı zeytinyağında kavrulacak pirinç karaciğer kıymasına katılır. İyice karıştırılacak bu harç bir ağzı bağlanmış veya dikilmiş bumbera kaşıklı doldurulur. (Bumberın sıkı sıkıya doldurulmamasına dikkat etmek gerekir. Yoksa sonra pirinç şişince bumberı patlatabilir). Bumberın öbür ağzı da temiz bir iplikle dikilerek veya temiz bir sicimle bağlanarak kapatıldıktan sonra bumber tencereye konur. Üstünü örtecek kadar su kattıktan sonra tencere orta kuvvetteki bir ateşe oturtulur ve bumber dolması iyice pişirilir.

Bumber dolması piştikten sonra isteyenler bunu dilim dilim doğrayıp salçasıyla sofraya çıkarabilirler. Ama bu dilimleri hafifçe çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın zeytinyağının içinde iki yanlarını kızarttıktan ve servis tabağına koyup içinde piştiğı suyla ıslattıktan sonra sofraya çıkarmak daha doğru olur. Böylece bumber dolması daha lezzetli olur.