



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BUMBAR DOLMA

- 1 Bumbar
- yenibahar
- 1 Kuzu karaciđeri
- 1 Bardak yağ
- 1 Fincan pirinç
- 2 Kaşık tuz
- 1 Çay kaşığı tarçın

Bir tam bumbarı 5-6 parçaya kesip iyice yıkayın, içini kazıyın. Kıyılmış kuzu karaciğerine, pirinç, tarçın, yenibahar ve karabiber katıp yoğurun. Bumbarların bir tarafını bağlayıp diğer tarafından hazırlanan içi doldurun. Sonra o tarafını da bağlayın. Tuzlu suda 1 saat haşlayıp süzün. Sođumaya bırakın, daha sonra kızgın yağda kızartın.