BUMBAR(HATAY)

3 tane koyun bağırsağı
2 bardak pirinç
1 baş soğan
1 bağ maydanoz
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1.Bağırsakların içi iyice temizlenip yıkanır ve tersi çevrilir.
2.İnce ince kıyılan soğan ve maydanoz, tuz, karabiber, biraz zeytinyağı ve pirinç kanştıralarak hazırlanın iç, kısık ateşte biraz pişirilir.
3.Bağırsağın bir ucu bağlanarak, hazırlanan içle doldurulur.
4.Doldurulan bağırsaklar tuz ve nar ekşisi ile ovulur ve tencereye konularak, üzerine eklenen su ile pişirilir.
5.Pişen bumbarlar, üç-dört parmak ekinde kesilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:34060 • adı:Bumbar(Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:31