



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUMBAR (BURSA)

Ömür Akkor

Koyun bağırsağına hazırlanan iç doldurulur ve 1,5 saat bol suda pişirilir. Kilis'te haşlandıktan sonra da kızartılır. Bursa mutfağında ise içine akciğer konulur ve haşlanır. Bu haliyle Türkiye'deki diğer mumbar tariflerinden ayrılır. Bu tarif Bursa mutfağına Balkanlar'dan geçmiş bir tariftir.