MUMBAR DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

500 gr Pirinç
200 gr Kıyma
1 Adet Orta Boy Soğan
1 Adet Maydanoz
1 Yemek Kaşığı Pul biber
4 Adet Koyun Mumbar□ı (İnce Bağırsağı)
Yarım Su Bardağı Sıvıyağ
2 Yemek Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
2 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
3 diş Ezilmiş Sarımsak

Mumbarlar bıçak dik tutularak, kazınarak temizlenir. Tersleri çevrilerek aynı işlem terslerine de uygulanır. Daha sonra tuzla iyice ovularak yıkanır. Temizlenen mumbarlar bir tencerenin içerisinde tuzlu suda 3 saat dinlendirilir. Böylece mumbarların patlamaması sağlanır.
Pirinç, kıyma, salçalar, karabiber, pulbiber, tuz, maydanoz, soğan, sarımsak, domates karıştırarak 10 dk. yoğrulur.
Bu harç bir huni veya dolma oyacağı yardımı ile mumbarlara doldurulur.
İsteğe göre mumbarların ucunda boşluk bırakılarak kendi içinde düğüm atılabilir. Bu şekilde mumbarların patlaması, içindeki harcın dağılması önlenir.
Doldurulan mumbarlar tencereye dizilir. Tuzlu kaynamış su ilave edilerek 30 dk. Kısık ateşte pişirilir.



Fotoğraf "kestane şekeri" tarafından gönderildi. 04.11.2020

© lezzetler.com tarif no:74446 • adı:Mumbar Dolması (Kahramanmaraş) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:18