



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUMBAR DOLMASI (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Koyunun bağırsaklarına Sivas'ta mumbar denir. Çok iyi yıkanarak ve yağlı dış kısımları içine çevrilir. Bu iş çeşme suyunun yardımıyla olur. Çekilmiş ete veya dövülmüş ete ince bulgur, salça, soğan, biber, tuz ilavesiyle hazırlanan içle doldurulur ve pişirilir. Mumbarın baştan 80-100 cm.lik kısımları makbuldür ki buna mumbar başı derler. Kurbandan veya kıymalık yapımından sonra mumbarlar doldurulduğu gibi özel olarak sakatatçılardan mumbar başlarını alıp dolma yapıldığı da çok görülür. Mumbar dolması özellikle yıkaması çok zahmetli olduğundan komşular pişirince birbirlerine verirler. Hatta çok samimi komşuların mumbar dolmasını gizlice alarak sonra pişiren ev ile birlikte yedikleri işittiğimiz latifelerdendir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 29.01.2015