MUMBAR (SİİRT)

3 su bardağı pirinç
1 bağ kalın bağırsak
1 kg kıyma ya da çok ince kıyılmış kuşbaşı et
2 adet soğan
Karabiber
Kırmızıbiber
Maydanoz
Tuz

Kalın bağırsağın iç yağları alınarak, bol su ile iyice yıkanıp, temizlendikten sonra bir ucu iplikle dikilir. Yıkanan pirinç, karabiber, kırmızıbiber, ince kıyılmış et veya kıyma ve yine çok ince kıyılmış soğan ile karıştırılıp, harç haline getirilerek bağırsağın içine doldurulur. Kuru pirinç şişeceği için bağırsağı gerecek kadar çok doldurulmamalıdır. Aynı zamanda bağırsağın yağlı kısmının içte, harç gelecek kısımda kalmasına özen gösterilmelidir. Doldurulan bağırsağın diğer ağzı da dikilerek tencereye dizilir. Bir çorba kaşığı tuz ilave edilip bir buçuk saat kadar kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:51635 • adı:Mumbar (Siirt) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:27