



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUMBAR SUCUĞU (BEYPAZARI ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Et
Karabiber
Kırmızıbiber
Sarımsak
Tuz
Tarçın

Et, et kesme makinesinde iki kere çekilir. Mumbar hamuru makinede çekilmiş sarımsak ve baharatlarla yoğrulup bir gün bekletilir. Özel makine ile bağırsağa doldurulup bir gün de bu şekilde bekletilir. ikinci gün mumbar kangalları çatal ile işlenip bağırsaklar delinir. Havalanması ve kuruması sağr. Daha sonra ise oklava ile ezilerek mumbar hamurunun sıkışması sağlanır. iki günde baskı altında tutulur. Hazır olan mumbar kangalları ızgarada, tavada, sobada köz üzerinde pişirilerek ya da pişirilmeden yenilebilir.

Not: Yemek Beypazarı ilçesinde çok eski dönemlerden beri yapılan bir sucuk çeşitidir. Asıl adı bumbardır. Zamanla yanlış yazılmasında dolayı bugüne mumbar olarak gelmiştir. Et, kırmızı biber pul biber, sarımsak, tuz ve tarçından oluşan mumbar normal sucuklardan daha uzun ömürlüdür. Günümüzde çok farklı sunumları vardır. Mumbar hamurunun köfte şeklini alarak ızgarada ya da tavada pişirilerek elde edilen mumbar köftesi bunların ilkidir. ikincisi ise yine mumbar hamurunun bağırsağı doldurularak kurutulmadan yapılan mumbar döneridir. Çok eski dönemlerde Beypazarı ilçesinin pek gelişmediği halkın satın alma gücünün yetersiz olduğu bunun yanında da gıda maddesi satan yerlerin çok sınırlı olduğu dönemlerde halk yiyecek maddelerini kendileri oluşturma gayretine düşmüşler. işte bumbard da bu gereksinimden doğan bir yemek olarak doğmuştur. Eskiden parmak büyüklüğündeki kurutulmuş mumbarlar kahvelerde, tarlalarda, bağ ve bahçelerde ince ince kesilir azık olarak ekmek arasına konulup yenilirdi. Normal sucuklardan daha fazla sıkıştırılmasından içine daha çok baharat katılarak yapılmasından dolayı o sucuklardan daha uzun ömürlüdür. Bir sene bozulmadan kalabilir. Çok pratik bir yiyecektir. işte tüm bu özelliklerinden dolayıdır ki mumbar sucuğu önemini kaybetmeden günümüze kadar gelmiştir. Mumbar ana ve ara öğünlerde yenebilecek türde bir yemektir. Yumurta kırılarak tavada pişirilmiş ve sabah kahvaltılarında kahvaltılık olarak yenmiş, ızgara ya da tava da pişirilerek, köfte veya döner olarak öğle ve akşam yemeklerini süslemiştir. Beypazarı hanımları ikindi ve akşam çaylarının yanında Beypazarı kurusu ve simidinin yanında dilimlenmiş mumbarı da servis yapmışlardır. Mumbar et sucuğu Beypazarı esnafının hemen hemen hepsinde bulunmakta, halka ve gelen turistlere satışa sunulmaktadır. Et ürünü olmasına rağmen sadece kasaplarda değil şekerlemecilerde ve lokantalarda da satılmaktadır.