



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI MUMBAR DOLMASI (DİYARBAKIR)

Anadolujet Magazin

1 koyun bağırsağı
250 g satır kıyması
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı domates ve biber salçası
Karabiber
Tuz
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Koyun bağırsağını soğuk suda üç, dört kez yıkayıp süzün. İyice temizledikten sonra bir şiş yardımıyla ters yüz edin. Bir kaptaki kıymayı, pirinci, salçaları, karabiber ve tuzu karıştırın. Avucunuzun içiyle kavradığınız bağırsağın bir ucundan hazırladığınız harcı diğer elinizle gevşek bir şekilde doldurun. Doldurma işlemini bitirince iki ucunu bir araya getirip bir ip yardımıyla sıkıca bağlayın. Tencerede kaydattığınız bir litre suda pirinçler şişene kadar haşlayın. Suyu süzün. Kızdırdığınız tereyağında salçayı kavurup, iki su bardağı kaynar su, nane ve tuz ekleyerek hazırladığınız sosun içinde ısıtarak servis edin.

