BUMBAR (ADIYAMAN)

https://www.kulturportali.gov.tr

Bumbar (kuzu bumbarı)
3 Adet Şildan (Kuzu şildanı)
3 Adet Bulgur (Pilavlık iri bulgur)
5 Su bardağı Kuru soğan (iri boy)
1 Baş Biber salçası
1 Yemek kaşığı Domates salçası
Kıyma et ½ Kg.
Karabiber Bir Tutam
Kırmızı pul biber 25 Gr.
Tuz

Bumbarlar ve şildanlar tertemiz yıkanır, kebap şişi yardımıyla içi dışına çıkarılır, iki kez şıra torağıyla, iki kez tuz ile, bir kez de limontuzu ile tertemiz yıkanır, tekrar dışı içine çevrilir. Köfte leğeninde kıyma et, pilavlık bulgur, küçük küçük doğranmış soğan, salçalar, kırmızı pul biber ve karabiber karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen bu iç, dolma oyacağı yardımıyla tıka-basa değil, ara ara pişme payı bırakılarak doldurulur, sonra şildanlar doldurularak açık yerleri dikilir. Doldurularak hazırlanan şildanlar tencerenin altına dizilir, bumbarlar da şildanların üstüne yerleştirilir, üzerini basacak kadar su ve yeteri kadar tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişen şildanlar ve bumbarlar tabaklar içinde, üzeri maydanoz, tere, çıldırım ve yarpuzla süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:116453 • adı:Bumbar (Adıyaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:36