



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BUMBAR DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 bütün bumbar (parçalanmamış),
- 2 baş soğan,
- 250 gram karaciğer kıyması,
- 250 gram pirinç,
- 1 avuç iri tuz (kaya tuzu olursa çok iyi olur),
- yeteri kadar tuz, karabiber ve yenibahar
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Bumbarın dışındaki yağlar çıkarılıp içi dışına çevrilir. Önce kaya tuzuyla bumbarın içi oyularak temizlenir. Sonra bol akarsuda yıkanan bumbarın içi ve dışı bu sefer de rendelenmiş birbuçuk soğan, tuz ve karabiber karışımıyla iyice ovularak böyle yarım saat kadar dinlendirilir. Yarım saat sonunda bol akarsuda içi-dışı iyice yıkayıp temizlenecek bumbarın içi tekrar içeri alınır. Makineden geçirilerek kıyılan karaciğerin üstüne tuzu, karabiberi ve baharatı serpilir. Rendelenmiş yarım baş soğan katılır. Beri yanda iki çorba kaşığı zeytinyağında kavrulacak pirinç karaciğer kıymasına katılır. İyice karıştırılacak bu harç bir ağzı bağlanmış veya dikilmiş bumbara kaşıkla doldurulur. (Bumbarın sıkı sıkıya doldurulmamasına dikkat etmek gerekir. Yoksa sonra pirinç şişince bumbarı patlatabilir). Bumbarın öbür ağzı da temiz bir iplikle dikilerek veya temiz bir sicimle bağlanarak kapatıldıktan sonra bumbar tencereye konur. Üstünü örtecek kadar su kattıktan sonra tencere orta kuvvetteki bir ateşe oturtulur ve bumbar dolması iyice pişirilir.

Bumbar dolması piştikten sonra isteyenler bunu dilim dilim doğrayıp salçasıyla sofraya çıkarabilirler. Ama bu dilimleri hafifçe çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın zeytinyağının içinde iki yanlarını kızarttıktan ve servis tabağına koyup içinde piştiği suyla ıslattıktan sonra sofraya çıkarmak daha doğru olur. Böylece bumbar dolması daha lezzetli olur.