



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR DOLMASI (HATAY)

1.5 kg bumber veya şirden
1 adet kuzu akciğeri
300 g (3 orta boy) kuru soğan
120 g pirinç (bulgurda olabilir)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
300 g tereyağı
3 adet yumurta

Bumber ve şirdenin içi dışına çevrilerek iyice kazınır.
Bolca tuzlayarak bir gece bekletilir.
Ertesi gün bol su içerisinde köpüğü kesilinceye kadar çırpa çırpa yeniden yıkayarak bir süzgece alınır.
Akciğer ve soğan ince kıyılır.birlikte bir kaba alınır.
Pirinç, tuz, karabiber ve tarçın ve bir maxiktar da tuz ekleyerek sulu bir harç hazırlanır.
Temizlenmiş bumberın her tarafı yağlanarak içine harç doldurulur.
Ağız kısmı da yağlanarak bağlanır ve her yeri iğneyle delinir.
Büyük bir tencerede su koyup bir taşım kaynatılır.
Bumber, kaynayan suya atılarak 2 saat pişirilir.
Süzdürülerek sudan alınır.
Spiral şeklinde bir tepsiye yerleştirilir.
Tereyağının yarısı kızdırılır.
Tepsi ocağı oturtularak üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirilir.
Bumber iyice kızartılır.
Ateşten alıp soğutulur.
Soğuyan bumber 2 cm lik parçalara kesilerek çırpılmış yumutaya bulanarak altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır
Sıcak servis yapılır.