



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUMBAR DOLMASI (KIZARTMA)

1 dolmalık bumar
1 koyun akciđeri
1 kahve fincanı pirinç
2 kahve kaşığı karabiber
4 yumutta
1 bardak çiçekyađı
10 bardak su
Tuz
Tarçın
Bahar

Bumbarı 5 eşit parçaya kestikten sonra teker teker her parça bumbarın bir ucunu hortum gibi musluğa takmak suretiyle içlerini iyice temizleyin. Sonra bumbarların içlerini çevirerek ters yüz edin. Tersine çevrilmiş olan bumbarların üstlerini bıçak tersiyle iyice kazıyın. Sonra da bir iki defa, ılık suda yıkadıktan sonra, bir defa da soğuk suda yıkayın ve süzgece koyarak bir tarafa bırakın.

Temizlenmeleri sona erince, bir koyun akciğerini yumurta büyüklüğünde parçalara doğrayın. Sonra yıkayın ve bunları et makinesinden geçirin. Sonra bu ciğer kıymasına, 1 kahve fincanı pirinç, 2 tatlı kaşığı tarçın, bahar, 2 tatlı kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı tuz ilave ederek yoğurun. Sonra bu içi 6 eşit kısma ayırın. Süzölmeye bıraktığınız bumbar parçalarının birer uçlarını bağladıktan sonra, içlerine hazırladığınız ciğer içinden doldurun. İçleri doldurulmuş bu bumbarların diğer uçlarını da sıkıca bağladıktan sonra, içinde 10 bardak su ve 2 çorba kaşığı tuz olan kaynar suya atarak 1 saat haşlayın. Sonra da sularını iyice süzerek bunların soğumaları için buzdolabında 1 saat bırakın.

Sođuyunca, bunları birer parmak boyunda parçalara kesin. Bumbarları bir tabak içindeki çalkanmış yumurtalara bulayın, sonra da yumurtaya bulanmış her bumbarı içinde kızdırılmış çiçekyağı olan tavaya atarak kızartın. Sonra da bunları tabağa alarak servis yapın.