



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUMBAR DOLMASI

2 adet mubar

İçerik için:

2 Su Bardağı Pirinç

3 Adet (Orta Boy) Soğan

250 Gr. Orta Yağlı Kıyma

1 Yemek Kaşığı Domates Salçası

1 Yemek Kaşığı Biber Salçası

Tuz

Karabiber

Mubarlar, bir kaba konur ve tuz ile 2-3 dk. ovulur. Soğuk su ile durulanır. Son olarak mubarlar, sabun ile yıkanır ve soğuk su ile iyice durulanır bu işlem 2-3 kez tekrar edilir.

Soğanlar minik minik doğranır, pirinçler yıkanır ve kıyma, salçalar, tuz karabiber eklenerek yoğrulur.

(Malzemelerin sadece karışması yeterlidir, köfte harcı gibi özleşmesine gerek yok)

2 adet soğan ve yarım limon irice doğranır, mubarlar ile birlikte bir kaba konur ve 2-3 dk. boyunca iyice ovulur.

Soğuk su ile durulanır. Son olarak bir miktar tuz ile 1-2 dk. ovulur ve durulanır. Bir şiş yardımı ile, yağlı tarafı içe gelecek şekilde, "ters-yüz" edilir. Bu işlem, musluğun altında yapılırsa daha kolay olur. Ters-yüz edildikten sonra bir kaç kez durulanır ve bir kevgirde suyu süzülene kadar bekletilir.

Mubarın bir ucu hafifçe içeri kıvrılır, kabak oyacağına iç kısmına harç konur ve mubarın içi çok sıkı olmayacak ve arada boşluklar bırakacak şekilde doldurulur. (Çok sıkı doldurulursa pişerken patlar) Doldurma işlemi bitince, iki ucu birleştirilerek ipe bağlanır.

Mubarlar bir tencereye konur ve üzerini 3cm. geçecek kadar su eklenir. Bir şiş yada çatal yardımı ile üzerine delikler açılır. Kaynadıktan sonra, altı kısılarak, ağır ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir.

Mubarlar pişerken, sürekli kontrol edilmeli ve su seviyesi eksildikçe, kaynar su eklenmelidir. Ayrıca pirinçler şiştikçe zaman zaman mubarlarda çatal ile yeni delikler açılmalıdır. (Düdüklü tencerede pişirilecekse, önceden bol bol delinmelidir.)

Piştikten sonra bir kevgire alınır ve suyu süzdürülür. (Bu şekilde buzlukta uzun süre saklanabilir) Servis edileceği zaman, zeytinyağında kızartılmalı ve mutlaka sıcak servis edilmelidir.

Not: Mubarın (Koyun mubarı) bir ucu musluğa tutularak, ilk önce kaba pisliğinden arındırılır. Bir kebab şişi (veya normal örgü şişi olabilir) yardımı ile mubar "ters-yüz" edilir. Mubar, kesme tahtasının üzerine konur, bıçağın tersi ile üzeri kazınarak iyice temizlenir. Bu işlem sırasında sık sık suya tutulur ve kazınan ince pislikler yıkanır.



© lezzetler.com tarif no:136462 • adı:Mubar Dolması • gönderen:tarifsiz tarifler • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:06