



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

300 g kıyma, orta yağlı
300 g pirinç, yıkanmış
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 tutam tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
30 g tereyağı veya sadeyağ
Bumbarı Hazırlamak için:
2-3 adet koyun bumbarı
1 tatlı kaşığı tuz
½ adet soğan, ince doğranmış

Bumbarları iyice temizleyip yıkayın. Ters çevirip tekrar suyun altında bıçakla kazıyarak temizleyin. Tuz ve soğanla ovun. Suyunu akıtıp süzgeçte bir gece buzdolabında bekletin. Kıymayı pirinç, salça, baharat ve tuzla karıştırıp içini hazırlayın. Bumbarları tekrar yıkayarak yağlı kısmı içe gelecek şekilde dolma oyacağı yardımıyla çevirerek doldurun. Uçlarını bağlayın ve birkaç yerinden şişle delin. İsterseniz, ayrıca birer karış aralıklarla sucuk gibi bölümlere bağlayabilirsiniz. Tencereye dizip üstünü geçecek kadar su ilave edin ve pişmeye bırakın. Pişince bumbarları sudan çıkartarak tavaya alın, yağı ekleyin ve iyice kızartın. Bekletmeden hemen servis yapın.

Not: Bumbar, Farsça bağırsak demektir. Bumbar dolması, Güneydoğu Anadolu'da bayramlarda sevilen bir yemektir. Kalın bağırsaktan daha kısa ve tombul dolmalar olur, ince bağırsaktan ise daha ince uzun dolmalar çıkar. Bumbar dolması pirinç yerine bulgurla da yapılabilir. Bölgesine göre değişmekle birlikte, genelde ince bağırsak bulgurlu, kalın bağırsak ise pirinçli harçla doldurulur. Bumbar dolması pişerken yırtılmaması için diğer dolmalar gibi fazla doldurulmaz, aksi takdirde harcındaki bulgur ya da pirinç şişince bumbarı patlatır.



