



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUMBAR DOLMASI

1 dolmalık bumber
1 koyun akciğeri ya da kuzu akciğeri
70 gram piriç (1 kahve fincanı)
2 kahve kaşığı karabiber
4 yumurta
220 gram çiçekyağı (1 bardak)
10 bardak su (haşlamak için)
Tuz, tarçın, bahar

1 Olanağınca kalın olmak üzere 1 adet dolmalık bumberı 5 eşit parçaya kestikten sonra, teker teker olmak üzere her bir parça bumberın bir ucunu hortum gibi akmakta olan musluğa takmak suretiyle bumberların içlerini iyice temizlemeli, sonra bu bumberların içlerini çevirerek ters yüz ettikten sonra, tersine çevrilmiş olan bu bumberların üstleri bir bıçak tersiyle iyice kazımak, sonra da kaypaklıkları giderilmiş bu bumberları bir iki kez, ılık suda yıkadıktan sonra, bir kez de soğuk suda yıkamalı ve bir süzgece koyarak bir tarafa bırakmalıdır. (Bumberları, düzgün bir sopaya takarak, çevirmek ve sıvazlamak suretiyle ters yüz etmelidir.)

2 Temizlenmeleri sona erince; bir koyun ya da bir buçuk kuzu akciğerini yumurta büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra yıkamalı ve bunları et makinesinden geçirmek suretiyle ciğerin kıyma haline gelmelerini sağlamalı, sonra da bu ciğer kıymalarına; ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı piriç, 2 tatlı kaşığı tarçın, bahar, 2 tatlı kaşığı karabiber ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, yoğurmak suretiyle hepsinin birbirlerine iyice karışmasını sağlamalı, sonra da bu içi 6 eşit kısma ayırmalıdır.

3 İç'in hazırlanışı sona erince; süzölmeye bırakmış olduğumuz bumber parçalarının birer uçlarını, içlerinden kıyma çıkmayacak şekilde bağladıktan sonra, bunları teker teker olmak üzere alarak; diğer ucuna bir huni takmalı ve buradan her bir bumberın içine 6 kısma ayırmış olduğumuz ciğer içinden tıkmak, bir taraftan da bunları sıvazlamak suretiyle iç'in bumber parçalarının her bir tarafına eşit olarak yayılmasını sağlamalı, sonra da her içi doldurulmuş bumberın diğer ucunu da sıkıca bağlamak suretiyle bütün bumberların içlerini böylece doldurarak bağlamalıdır.

4 Doldurulmaları sona erince; bunları; içinde 10 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz olan kaynar suya atarak, bumberları suda 1 saat haşlamalı, sonra da sularını iyice süzerek, bunların soğumaları ve sıkışmaları için buzdolabı ya da serince bir yerde 1-2 saat bırakmalıdır.

5 Soğuyunca; bunları birer uzun parmak boyunda parçalara kestikten sonra, bumberları, bir tabak içindeki çalkanmış yumurtalara bu-lamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her bir parça bumberı, içinde iyice kızdırılmış bir bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, bumberlar ancak sarımsı bir renk alıncaya kadar kızartmak, sonra da bunları bir delikli kepeç ile iyice süzölmüş olarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.