



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUMBAR DOLMASI

Necip Usta

Bumbar için:

4 adet yağlı bumbar (1 bumbarın uzunluğu 60-70 santimdir.)

5 kahve fincanı pirinç (250 gr.)

3 çorba kaşığı dolusu yağ

3 adet iri ince kıyılmış soğan

2 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 kilo kuzu ciğeri

1 bağ kıyılmış maydanoz

1'er kahve kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber

Salçası için:

1 çorba kaşığı yağ

2 orta boy ince kıyılmış soğan

1 tatlı kaşığı salça

1 tatlı kaşığı un

4 adet orta boy domates

2,5 su bardağı et suyu

1) Bumbarları teker teker musluğa takıp, içinden 3-4 defa su geçirerek ve su aktıkça yukarıdan aşağıya sıyrarak yıkayıp içlerini dışına çeviriniz ve bir kaba koyup üzerlerini kapatıncaya kadar sirke doldurup 30 dakika bekletiniz.

2) Sonra, 3-4 defa yıkayıp tekrar dıştaki iç kısmını içine çeviriniz ve bumbarların 2 tanesini bıçakla iyice kıyınız.

3) Pirinci 1 saat önce ılık tuzlu suda ıslayıp 3-4 defa yıkadıktan sonra bir süzgece çıkarınız.

4) Tencereye yağı koyup hafif kızartınız. Kıyılmış bumbarları ilâve ediniz. 3 dakika karıştırarak soğanı kavurup pirinci ilâve ediniz ve 2 dakika pirinci karıştırarak kavurup et suyunu kaynar olarak ve tuzunu ilâve ediniz ve bir kere karıştırıp kaynatınız.

5) Ağır ateşte 17 dakika pişirip hemen bir tepsiye boşaltınız.

6) Ilık bir vaziyete gelince, bıçakla ince kıydığınız ciğeri, maydanozu ve baharatları ilâve edip, karıştırınız.

7) Ucunda kalın bir duylu bulunan sıkma torbasına, hazırladığınız için yarısını doldurunuz. Bumbarların bir tarafını sicimle bağlayınız, diğer ucunu torbadaki duya sokarak torbayı sıkıp, harcı bumbarın içine fazla sıkıştırmadan doldurup, sicimle ağzını bağlayınız.

8) Aynen bir sosis gibi 10'ar santim ara ile bumbarları sicimle boğar gibi bağlayınız. Böylece, elinizde 10'ar santimlik birbirine ekli 12 veya 14 bumbar dolması olacaktır.

9) Bir tencereye bol su koyup suyu bir kere kaynatıp bumbarları içine atınız ve kaynatmadan suyu kaynama seviyesinde tutarak 20 dakika haşlayıp ateşten alıp soğuk su ile soğutunuz ve kurulayıp bir kaba koyunuz.

10) Bir tavada kalan yağla hafifçe bumbarların alt ve üstlerini kızartıp bir tepsiye diziniz.

11) Salçası için küçük bir kapta yağla soğanı 2 dakika kavurup domatesleri 4'e bölüp ilâve edip 2-3 dakika kavurduktan sonra tuzunu ve et suyunu ilâve edip 30 dakika pişiriniz.

12) Sonra salçasını bir süzgeçten bumbarların üzerine süzdürüp gayet ağır kaynatarak 10 dakika pişirip servis yapınız.

Not: Bumbarlar, domates sos yerine, Esmer Et Suyu (Jü) ile de servis yapılabilir. Piyaz biçimi doğranmış ve tereyağında pişirilmiş soğanla da güzel olur.