



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR (MUMBAR) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. koyun bumbarı (kalın bağırsak)
1 büyük baş soğan
1 su bardağı pirinç
200 gr. kıyma
1 kahve fincanı nar ekşisi
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Bumbarın üstündeki fazla yağlar ayıklanır. Bol su ile yıkanırken suyun altında tersine çevrilir. (Bumbarın ucu musluğa takılarak tazyikli su ile rahatça çevirilmesi sağlanır.) Çevirilen bumbarlar, nar ekşisi ile avularak yıkanır. Bumbarlar nar ekşisi ile bir gece dinlendirilir. Ertesi gün tekrar yıkanarak çevrilir. Diğer tarafta pirinç ayıklanıp yıkanır, soğanlar ince doğranır. Karabiber ve tuz, kıyma ile birlikte avularak pirince eklenir. Bumbarların ağızları içe doğru kıvrılır, avuç içine alınır. Malzeme doldurulmaya başlanır. Bu durumda bağırsağın yağlı kısmı içe, yağsız kısmı dışa kayar. Doldurma işlemi bittikten sonra iplikle sıkıca bağlanır. Tekrar yıkanır ve bumbarın üstünü kapatacak kadar su ilave edilip ateşe konur. Bumbarın piştiğini anlamak için çatalın ucuyla deneme yapılır. Çatal kolayca giriyorsa pişmiş demektir. Arzu edilirse pişen bumbarlar tereyağında kızartıldığı gibi yine yüzüne tereyağı sürülerek fırınlanıp servis edilebilir.



Fotoğraf "perçem" tarafından gönderildi. 26.11.2020