



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BUMBAR ÖRMESİ

Koyun barsaklarının birkaçı birbirine eklenerek örüldükten sonra, (barsak sarması) yapılıp baharat, tuz ve biber ilâvesiyle çalkanmış yumurta sarısına da bulayıp ve bir parmak et suyu koyup tepsi içinde fırına verilir. Bir tarafı pişince, diğer tarafını çevirmelidir. Sonra, istenilen büyüklükte porsiyonlara kesip üzerlerine maydanoz ve sevilen bir salça gezdirip yenmelidir.

© lezzetler.com tarif no:56616 • adı:Bumbar Örmesi • gönderen:topkan • indirme tarihi:13.04.2025 - 00:46