



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBAR VE ŞİRDEN

Tuğrul Şavkay

1,5 kg. bumar ve şirden

Tuz

1 adet kuzu akciğeri

300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)

120 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)

Taze çekilmiş karabiber

1 çay kaşığı tarçın

300 gr. tereyağı (19,5 çorba kaşığı)

3 adet yumurta (çırpılmış)

Bumar ve şirdenin bir anahtar halkası yardımı ile içini dışına çevirin. Bıçakla kazıyarak iyice yıkayın. Bolca tuzlayıp bir gece bekletin. Ertesi gün bol su içinde, köpüğü kesilinceye kadar çırpa çırpa yeniden yıkayıp bir süzgece çıkarın.

Akciğeri doğrama tahtasına koyarak soğan ile birlikte ince ince kıyıp bir kaba aktarın. Pirinci, tuzu, biberi ve tarçını katıp, biraz su ile yoğurarak sulu bir harç hazırlayın.

Temizlenmiş bumarın bir yanını yağlayın ve bu harcı doldurun. Ağız tarafını da yağlayıp, her yerini iğne ile delin.

Büyük bir tencereye su koyup, bir taşım kaynatın. Bumban kaynayan suyun içine atarak yaklaşık 2 saat pişirin.

Süzdürerek sudan alıp, spiral biçiminde bir tepsiye yerleştirin. Tereyağının yansını kızdırın. Tepsiyi ocağa

oturtup, üzerine kızgın yağı gezdirin ve bumban iyice kızartın. Ateşten alıp, soğumaya bırakın.

Soğuyan bumban 2 cm.'lik parçalara bölüp, çırpılmış yumurtaya bulayın. Kalan yağı tepside kızdırın. Yumurtaya buladığınız bumar parçalarını içine yerleştirip altın sarı renk alıncaya kadar kızartarak servis yapın.