# BUNBAR DOLMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 takım küçükbaş hayvan bağırsağı (bunbar)
½ kg. bulgur
½ kg. kıyma
250 gr. tereyağı
2 yemek kaşığı salça
Baharat göz kararı
1 tutam kurutulmuş reyhan

Bulgur, kıyma, salça, baharat, reyhan bir kap içinde hamur kıvamında su ile karıştırılır. Az sulu bir şekilde temizlenmiş bağırsakların iç kısmı hazırlanan iç malzemesi ile dışa gelecek şekilde doldurulur. Uçları bağlanır ve bakır tencerede maltız üzerinde kömür ateşi ile haşlanarak pişirilir. Pişme işleminden sonra tavada ısıtılmış yağda kızartılır. Kızartma işleminden sonra küçük parçalar halinde (dolmanın şekli bozulmadan) doğranarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:131068 • adı:Bunbar Dolması (Tunceli) • gönderen:kuru fasulye • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:19