



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİMBAR (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

5 Adet koyun kuzu mumbarı  
3 Adet soğan  
1 Bağ maydanoz  
3 Tane orta boy domates  
750 gr pirinç  
250 gr bulgur  
2 Yemek kaşığı domates salçası  
1 Yemek kaşığı domates salçası  
Karabiber, pul biber, tuz isteğe göre ayarlanır  
2 Yemek kaşığı tereyağı  
2 Yemek kaşığı sıvı yağ  
500 gr orta yağlı kıyma

Temizlenmiş mumbarların dolma içi gibi hazırlanmış içle doldurulur. (Huni veya oyacak yardımıyla) daha sonra üzerine tuz atılarak iyice yıkanır, (ovalanarak) ocakta kaynayan suya atılarak pişmesi ayarlanır, (mumbarların kaşık yardımıyla kopması) daha sonra suyundan çıkarılarak ağzı kapanıp fırında kızartılır. Fırından çıkmadan 5 dk önce ağzı açılarak iyice kızartılır ve servis yapılır.