



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİMBAR (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg bağırsak
½ kg yağlı kıyma
2 su bardağı pirinç
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
Tarçın
1 çay bardağı sadeyağ
1 demet maydanoz

Kasaptan temizlenmiş bağırsak alınıp evde iyice yıkanır. Pirinç yıkanır bir tepsiye alınır. Et, salça, pul biber, yağ, tuz, baharatlar ve ince kıyılmış soğan ve maydanoz karıştırılarak harç hazırlanır. Bağırsağın yağlı ucu sol ele alınır. Sağ elin işaret parmağı bağırsağın içine doğru itilir ve yavaşça harç doldurulur. Bağırsağa harç dolduruldukça içine doğru kaymağa devam eder. Dolan bağırsağın birkaç yerine yorgan iğnesi batırılarak içine su işlemesi sağlanır.. Tenceredeki mimbarların üstüne çıkacak kadar sıcak su konulur, bir tatlı kaşığı tuz atılarak hafif ateşte pişirilir.

Not: Farsça, koyun ve benzeri hayvanların bağırsağı anlamına gelen bûmbâr, bûnbâr sözcüğünden bozmadır.

