



MUMBAR (ADANA)

Fatma Arslantaş

2 adet mumbar
Yarım kilo pirinç
1 kaşık bulgur
4 diş sarımsak
2 adet soğan
1 adet domates
Sıvı yağ
Bir kaşık biber salçası
Tuz
Kimyon
Karabiber

Bağırsak temizlenir limonlu ve sirkeli tuzlu suya yatırılır. Bir daha yıkanır.
İçi hazırlanır. Rendelenmiş sarımsak, soğan, domates ve iç yağ pirinç ve bulgur ile karıştırılır.
Mumbar ters çevrilerek içi doldurulur. Uçları ipe bağlanır.
Kazanın içine salça, kimyon, karabiber tuz atılır. Yarısına kadar su konur mumbarlar içine atılır haşlanır.
Mumbar dört saat kadar haşlandıktan sonra yemeye hazır hale gelir.

