



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUMBAR DOLMASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Mumbar dolması birkaç yıl öncesine kadar sadece kurban bayramlarında kurbanın bağırsaklarından yapılırken , günümüzde kurban bayramlarının dışında sakatatçılardan alınan bağırsaklarla mumbar dolması yapılmaktadır. Mumbar dolmasının harcı için kırık veya normal pirinç bir miktar suyla yumuşayınca kadar suda pişiriliyor, diğer taraftan akciğer bıçak veya satırla ince ince kıyılıyor. Akciğerler tuz,karabiber ve kırmızı biberi de pirincin içine atıldıktan sonra bağırsaklar hazır alınmışsa , temizlenmiş olduğundan huni bağırsağın ucuna takılarak huni yardımıyla harç bağırsağa dolduruluyor. Bağırsaklar temizlenmemişse hortum yardımıyla iyice temizleniyor sonra harç içine dolduruluyor. Bağırsaklar çok fazla sıkıştırılarak doldurulmuyor, ağızları ipe bağlanıyor, harcın pişmesi için toplu iğne ile bağırsakta delikler açılıyor suda pirinçleri yumuşayana kadar pişiriliyor. Suda pişirilen bağırsaklar eğer kızartılacaksa lokum gibi kesilerek parçalara ayrılıyor, yumurta veya una bulanana parçalar sıvı yağda kızartılıyor. kızartma işlemi ile mumbar dolması ağır bir yemek haline geldiğinden özellikle yaşlılar mumbar dolmasını kızartmadan tüketmektedirler.

