MUMBAR DOLMASI (BURSA)

Mumbarlar iyice yıkanarak tersi çevrilir. Tersi çevrilen mumbarlar tuzla iyice ovularak temizlenir. Temizlenen mumbarlar bir tencerenin içerisinde, tuzlu suda 3 saat dinlendirilir. Kıyma, bulgur, salça, karabiber, tuz, tarçın, soğan, sarımsak karıştırılarak 10 dakika yoğurulur. Bu harç bir huni yardımı ile mumbara doldurulur ve mumbarlar düdüklü tencereye dizilir. 2 su bardağı etsuyu içine 1 kaşık salça ve bir kaşık pul biber, yeteri kadar tuz konularak sos haline getirilir ve mumbarların üzerine dökülür. Kısık ateşte 30 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale getirilir.

© lezzetler.com tarif no:35879 • adı:Mumbar Dolması (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 17:03