



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUMBAR (KİLİS)

Nigar Baytürkmen

Bağırsakların üzerindeki yağlar suyun altında alınır, bağırsaklar defalarca yıkanarak iyice temizlenir.

Şiş ile ters yüz yapıp iç kısmı da iyice temizlenir ve yıkanır.

Tuzlu ve ekşili (koruk ekşisi) suda 10 dakika bekletilir.

Bir tahtaya alınıp bıçakla kazınır, ardından iyice yıkanır.

Bu işlem (tuzlu ve ekşili suda bekletme ve kazıyıp yıkama) 3 kez yinelenir.

Doldurulacak olan kaygan yüzü içerde kalacak vekilde yıkanır ve hazırlanır.

Diğer yanda yıkanmış pirinç, orta yağlı kıyma, domates salçası, tuz ve karabiber harmanlanır, elle bağırsakların içine doldurulur.

Uzun parçaların ağzı dikilir, kısımların dikilmez.

Tencereye dizilir, hamralara şiş sokulur ki, içine su alsın ve pişsin.

Üzerine soğuk dökülür, ocağa konur.

Pişince süzdürülür, her bir parça zeytinyağında kızartılır.

Not: Adını bağırsağın kalın ve ince kısımlarına verilen isimlerden almıştır. Kalın kısım hamra, ince kısım sucuktur.

