



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALÇALI BUMBAR DOLMASI

### Malzemesi:

6 parça bumbar,  
50 gr. tereyağı,  
2 su bardağı pirinç,  
4 su bardağı et suyu,  
250 gr. ciğer,  
2 baş soğan,  
2'şer kaşık dolma fıstık ve üzümü,  
1 demet dereotu,  
tuz,  
baharat.

### Hazırlanışı:

Bumbarları iyice yıkadıktan sonra bol suda haşlayın. Onlar soğurken, diğer taraftan bir tencere içinde ince kıyılmış soğanları yağla pembeleştirin ve üzerine küçük parçalar halinde keseceğiniz karaciğeri de dökerek kavurun. Kabuğu ve çekirdekleri çıkarılmış domates ve sulandırılmış salça ile et suyunu üzerine dökün ve tuzlu suda ıslatılmış pirinci de kaynar suya atın. Pilav suyunu çekmeye başlarken üzerine fıstık, üzüm ve dereotunu da ilâve ederek karıştırın. Suyunu çektikten sonra, pirinçler henüz diriye indirin ve bu pilavı haşlanmış bumbarların içine doldurarak uçlarını iplikle bağlayın. İçleri doldurulmuş bumbarları tereyağını yakmadan kızartın. Bunları bir tepsiye alın. Üzerine hafif bir salça yaparak, hafif ateşte bir taşım kaynatın ve servis yapın.

---