



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKHAMRA (KİLİS)

Mumbarların önce fazla yağları koparılır. Kebap şişinin tersi ile mumbarın yağlı tarafı içe geçirilerek ters yüz edilir. Tahta üzerinde bıçakla içinin pislikleri iyice kazınır.

Mumbar bir küvete konur. İri iri doğranmış soğan ile iyice ovulur, yıkanır. Sonra tuz ile ovulur, yıkanır. Çeşmeye tutularak su yardımı ile tekrar tersi yüzüne çevrilir. Yıkanarak süzgece alınır.

Pirinç ayıklanır, yıkanır. Tuz, karabiber, kıyma iyice karıştırılır. İstenirse bir tatlı kaşığı domates salçası da konulabilir. Mumbar mahbara denilen özel bir alet ile doldurulur. Bağırsağın baş kısmının iki parmak ilerisine mahbara takılır. Mahbaranın oyuk kısmına az miktarda pirinçli iç yerleştirilir. Mahbara bağırsağın içine doğru itilerek pirinçli iç bağırsağa doldurulur.

Bu esnada bağırsağın dışı içine çevrilmiş olur. Mahbara boşaldıkça yeniden pirinçli içle doldurulur. Tüm bağırsaklar bu şekilde hazırlanır ve baş kısımlar ipe bağlanır. Doldurulan mumbar iğne ile ara sıra delinir. Bir tencereye dizilir. Üzerini 3 parmak geçecek kadar su konur. Bir tatlı kaşığı tuz atılır. Kaynayınca köpükleri alınır. Bağırsaklar ve pirinçler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirilir.

Süzgece alınarak süzülür. Sıvı yağ bir tavaya konur. Isınınca mumbarlar yağa atılır. Kapak kapatılarak altı üstü pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak servis yapılır.