

Diyarbakır Kuzu Etli Mumbar Dolması

Toplam 165 dk Hazırlama 170 dk · Pişirme 95 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal

Diyarbakır kuzu etli mumbar dolması temizlenmiş mumbar, pirinçli ve baharatlı kuzu içiyle doldurup uzun haşlamayla yumuşak hale getirir.

Malzemeler

- 1 kg Temizlenmiş mumbar
- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Mumbarları bol tuzlu ve limonlu suda tekrar yıkayın.
- Pirinç, kıyma, soğan, salça ve baharatları karıştırın.
- Mumbarları gevşek şekilde doldurup uçları bağlayın.
- Tencereye alıp üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Kısık ateşte 90-95 dakika yumuşayana kadar haşlayın.

PÜF NOKTASI

Mumbarı fazla sıcak buldurmamak pirincin taşmadan şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve pul biberle sıcak servis edin.