

Diyarbakır Mumbar Dolması

Toplam 135 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 65 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 9/10

Mumbar dolması temizlenmiş bağır saklapırınç, kıyma soğan, sarımsak ve baharatlarla harçla doldurup uzun pişirir.

Malzemeler

- 800 gr Temizlenmiş mumbar
- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Mumbarı sirkeli tuzlu suda 20 dakika bekletip durulayın.
2. Pirinç, kıyma rendelenmiş soğan, domates, sarımsak ve salça karıştırın.
3. Baharatları ekleyip harç 5 dakika dinlendirin.
4. Mumbarları harçla yarım gevşek doldurup uçları bağlayın.
5. Doldurulan mumbarları tencereye alıp üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin.
6. Kısık ateşte 50 dakika yumuşayana kadar pişirin.
7. Tereyağı, salça ve sosla 10 dakika daha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Mumbarı gevşek doldurmak pirinç şişerken bağır sakları patlamalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kimyon ve maydanoz serpip limonla sıcak servis edin.