

Kibe Mumbar

Toplam 180 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 100 dk 6 kişilik Zor ~410 kcal Açılımlar 8/10

Diyarbakır usulü kibe mumbar, baharatlı çile doldurulan sakatatla yağ ateşte pişen özel yemeğidir.

Malzemeler

- 800 gr Kibe
- 800 gr Mumbar
- 2 su bardağı Pirinç
- 300 gr K1yma
- 1 yemek kaşığı Tuz

Yapılı

1. Kibe ve mumbar bol suyla birkaç kez yıkayı temizleyin.
2. Pirinç, k1yma ve baharatla iç hazırlayın.
3. Temizlenen parçaları çok sıkılmayacak biçimde doldurun.
4. Tencereye dizip üzerini geçecek kadar su ekleyin.
5. Kibe mumbar 90-100 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mumbar çok sıkı doldurmayı pişerken iç harç rahatça genişleyebilsin.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına dimon dilimleri ve sumaklı soğan sunun.