

# Güneydoğu Usulü Mumbar Dolması

Toplam 150 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 90 dk 6 kişilik Zor ~352 kcal Açılımlar 8/10

Güneydoğu usulü mumbar dolması temizlenmiş bağırsıklı baharatlı pirinçli harçla doldurulup ağağır piştiği güçlü bir sakatat yemeğidir.

## Malzemeler

- 1 kg Temizlenmiş mumbar
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

## Yapılışı

- Pirinç, kıyma soğan ve tuzu karıştırılarak harç hazırlayın.
- Mumbarları harçla doldurup bağlayın.
- Dolmaları 75 dakika kısık ateşte pişirip limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bağırsak çok sıkı doldurmayınız pirinç şiştikçe patlama riski artar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis için, yanına sumaklı soğan, limon ve ayran koyun.