

Mumbar Dolması

Toplam 160 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 18/10

Güneydoğu mumbar dolması baharatlı pirinçli içle doldurulup ağı ateşte pişen geleneksel bir sakatat yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Mumbar
- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Kıyma
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Tuz

Yapılışı

- Mumbar birkaç kez ters yüz edip tuzlu suda bekleterek iyice temizleyin.
- Pirinç, kıyma ve domates salçasını karıştırıp malı hazırlayın.
- Mumbar çok sıkırmadan doldurun ve uçlarını bağlayın.
- Tencereye dizip üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Mumbar dolması orta ısıda ateşte 80-90 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mumbarı çok sıkırmamak uzun pişimde iç harcını rahat şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mumbarı sıcak sunun, yanına sumaklı soğan ve limon koyun.