

Diyarbakır Kuzu Etli Mumbar Dolması

Toplam 258 dk Hazırlama 170 dk · Pişirme 95 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 10/10

Diyarbakır kuzu etli mumbar dolması temizlenmiş mumbar, pirinçli ve baharatlı kuzu içiyle doldurup uzun haşlama ile 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

1. Mumbarları bol tuzlu ve limonlu suda tekrar yıkayın.
2. Pirinç, kıyma, soğan, salça ve baharatları karıştırın.
3. Mumbarları gevşek şekilde doldurup uçları bağlayın.
4. Tencereye alüminyum kapı geçecek kadar sıcak su ekleyin.
5. Kısık ateşte 90-95 dakika yumuşayana kadar haşlayın.

PÜF NOKTASI

Mumbar fazla suda kalmaması için pirincin taşmadan şişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve pul biberle sıcak servis edin.