

Diyarbak Mumbar Dolması

Toplam 185 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 65 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılımlar 9/10

Mambar dolması temizlenmiş bağ irsakları, pirinç, 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Mambar tirkeli tuzlu suda 20 dakika bekletip durulayın.
- Pirinç, kıyma rendelenmiş soğan, domates, sarımsak ve salçayla karıştırın.
- Baharatları ekleyip harcı 15 dakika dinlendirin.
- Mambarları harçla yarım gevşek doldurup uçları bağlayın.
- Doldurulan mumbarları tencereye alıp üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Kısık ateşte 50 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Tereyağı, salça ve sosla 10 dakika daha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Mambarı gevşek doldurmak pirinç şişerken bağ irsakları patlamalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kimyon ve maydanoz serpip limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

