

# Kibe Mumbar

Toplam 480 dk Hazırlama 180 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~425 kcal Açılımlar 8/10

Diyarbakır kibe mumbar, kuzu iškembesi ve mumbarın Karacadağ pirinci, kuyruk yağ ve baharatlı kiyma harcıyla doldurulup ağız ateşte saatlerce piştiği coğrafi işaretli bir sakatat yemeğidir.

## Malzemeler

- 800 gr Mumbar
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 800 gr Kuzu iškembesi
- 800 gr Kuzu mumbar
- 300 gr Kuzu kuşbaşı
- 80 gr Kuyruk yağ
- 1.5 su bardağı Karacadağ pirinci
- 2 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Temizlik için

- 0.5 su bardağı Un
- 0.3 su bardağı Sirke

## Yapılışı

1. İşkembe ve mumbar tuz, un ve sirkeyle iyice ovup soğuk suda 1 saat bekletin, durulayın.
2. Pirinci yıkayıp tuzlu suda 20 dakika bekletin, süzün.
3. Kuyruk yağın kavrulmasını bekleyip yumuşatın. Kuşbaşı eti tutturun, salça, baharat ve pirinci karıştırın.
4. İşkembe parçalarını harçla doldurup ağız iğne iplikle dikiş yapın, mumbar 2 parmak boşluk bırakarak şekilde doldurun.
5. Tencereye dolmaları yerleştirin, üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 2.5 saat kısıtlı ateşte pişirin.
6. Ateşten alıp kapağı kapalı 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mumbar çok sıcak olmadan pişerken iç harç rahatça genişleyebilsin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanından limon dilimleri ve sumaklı soğan sunun.

## Alerjenler

Gluten