

Güneydoğu Usulü Mumbar Dolması

Toplam 210 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 90 dk 6 kişilik Zor ~352 kcal Açılış 18/10

Güneydoğu usulü mumbar dolması temizlenmiş bağır, baharatlı pirinçli harçla doldurulup ağır 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
- 0.5 su bardağı Sirke
- 0.5 su bardağı Bulgur
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılı

- Mumbarları ters çevirip tuz, sirke ve limonla ovarak birkaç kez yıkayın.
- Pirinç, bulgur, kıyma, soğan, salça ve baharatları karıştırın.
- İç harcın mumbarlara gevşek doldurun, uçları mutfak ipiyle bağlayın.
- Tencereye yerleştirip üstünü sıcak suyla kapatın kaynamaya başlayınca köpüğünü alın.
- Mumbarları 60 dakika kısık ateşte pişirin, yüksek ateş bağır dokusunu sertleştirmesin.
- Servisten önce 8 dakika dinlendirin, sonra dilimleyip acıyla sunun.

PÜF NOKTASI

Bağır çok sıcakta doldurmayıp pirinç şiştikçe patlama riski artar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten