

Mumbar Dolması

Toplam 215 dk

Hazırlama 170 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 18/10

Güneydoğu mumbar dolması baharatlı pirinçli içle doldurulup ağ 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
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Limon
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Mumbarları 1 çim bol suyla yıkayın tuz ve limonla ovarak temizleyin.
- Pirinç, kıyma salça, soğan ve baharatla gevşek bir iç harc hazırlayın.
- Mumbarları harçla yarı dolacak şekilde doldurun, pirinç şişince patlamasını önleyecek kadar su ekleyin.
- Doldurulan mumbarları tencereye dizin, üstünü geçecek kadar su ekleyin.
- Kısık ateşte 55 dakika pişirin, arada su seviyesini kontrol edin.
- Pişen mumbarları 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Mumbarı çok sıcakta doldurmamak uzun pişimde iç harcın rahat şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mumbarı sıcak sunun, yanına sumak, soğan ve limon koyun.