



KIRAZ'IN
MUTFACI



Mumbar Dolması (Mardin)



Süre: 1 Saat 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 Saat

>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

☐ Mumbar için:

- 1 kg temizlenmiş koyun bağırsağı (mumbar)
- 2 yemek kaşığı sirke (temizleme için)
- 1 yemek kaşığı tuz (temizleme için)
- Bolca su (yıkamak için)

☐ İç Harcı için:

- 2 su bardağı pirinç
- 300 gr kıyma (orta yağlı)
- 1 adet büyük kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

☐ Haşlama Suyu için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak (bütün halde)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 6 su bardağı su

Ön Hazırlık:

Mumbar dolması için temizlenmiş koyun bağırsağı kullanın. Pirinci yıkayıp süzün, soğanı rendeleyin; iç harcın ve haşlama suyunun sarımsaklarını ayrı hazırlayın. Doldurma sırasında



pirincin şişmesi için boşluk bırakın.

Servis Önerisi:

Pişmiş mumbarı dikkatlice süzüp servis tabağına alın. Uçlardaki mutfak iplerini çıkarın; limon ve sumaklı soğan salatasını yanında sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Mumbarı hazırlayın:

- Temizlenmiş mumbarı bol suyla durulayın. Sirke ve tuz eklenmiş suda 15-20 dakika beklettikten sonra iç yüzünü de kontrol edip tekrar iyice durulayın.

2. Harcı karıştırın:

- Yıkanmış ve süzülmüş pirinci kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş 2 diş sarımsak, biber salçası, iç harç baharatları ve 1 çay bardağı suyla karıştırın.

3. Gevşekçe doldurun:

- Harcı mumbarın içine azar azar aktarın; sıkıştırarak tamamen gergin hale getirmeyin. Pirincin pişerken şişebilmesi için dolgunun gevşek kalmasını sağlayın.
- Harcın dışarı çıkmasını önlemek için uçları gıdaya uygun mutfak ipiyle bağlayın.

4. Haşlama suyunu hazırlayın:

- Tereyağını geniş tencerede eritip domates salçasını kavurun. 6 su bardağı suyu, haşlama suyuna ayrılmış bütün 2 diş sarımsağı ve ilgili baharatları ekleyip kaynatın.

5. Pişirin:

- Doldurulmuş mumbarları dikkatlice tencereye yerleştirin. Hafif kaynayan suda yaklaşık 1 saat pişirin; gerekirse üzerlerinde biriken köpüğü alın.
- Suyun mumbarları örtecek düzeyde kalmasını sağlayın; azalırsa sıcak su ekleyin. İç harcın ve mumbarın pişmesini kontrol ettikten sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mumbar yumuşamış, içindeki pirinç sertliğini kaybetmiş olmalı. Yalnız dış kısmın yumuşamasına bakmayın; bir parçayı açıp iç harcı kontrol edin. Sertlik varsa hafif kaynayan suda pişirmeyi sürdürün.