Mumbar Dolması (Mardin)

Süre: 1 Saat 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 Dakika
>> **Pişirme 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

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Mumbarları Temizleyin:

- Mumbarları bol su ile birkaç kez yıkayın.
- Sirke ve tuz eklenmiş suda 15-20 dakika bekletin.
- Ardından ters çevirerek iç kısmını da iyice temizleyin ve tekrar durulayın.

2. İç Harcı Hazırlayın:

- Pirinci yıkayıp süzün.
- Geniş bir kaba alın ve üzerine kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, salça, baharatlar ve suyu ekleyerek karıştırın.

3. Mumbarları Doldurun:

- Mumbarların uç kısmını parmağınızla açarak iç harcı çok sıkı olmayacak şekilde doldurun.
- Bir ucu açık kalacak şekilde iç harçla hafifçe sıkıştırarak şekil verin.

4. Haşlama Suyunu Hazırlayın:

- Büyük bir tencerede tereyağını eritin, domates salçasını ekleyip kavurun.
- Üzerine suyu ve baharatları ekleyerek kaynamaya bırakın.

5. Mumbarları Pişirin:

- Kaynayan suya doldurulmuş mumbarları dikkatlice yerleştirin.
- Orta ateşte yaklaşık **1 saat pişirin**. Ara ara suyun üzerinde biriken köpükleri alabilirsiniz.

6. Servis:

- Sıcak servis edin. Yanında bolca limon ve sumak serpilmiş soğan salatası ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu: Mumbarın iç harcını çok sıkı doldurmamaya dikkat edin, aksi halde pişerken patlayabilir.** Ayrıca, pişirme sırasında suyun hafif kaynar olması gerekir, aşırı harlı ateş bağırsağın çatlamasına neden olabilir.

Kiraz'ın Mutfağı