

MUMBAR		
Porsiyon Adeti	2 Kişilik	
Piştirme Yöntemi	Bouling Piştirme Yöntemi	
Ön Hazırlık Süresi	30 Dakika	
Piştirme Süresi:	120 Dakika	
Öğrencilerin Adı- Soyadı	Efe Çıkı	

Malzemeler	Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
Mumbar	1	adet	İç harcın hazırlanması: Bıçakla doğranmış yağlı kuzu eti, Karacadağ Pirinci, küçük doğranmış kuru soğan, salça ve baharatlar karıştırılır. Mumbarın yağı az ise yağ ilave edilir. Mumbarlar; su ile iyice yıkanır, üzerindeki fazla yağlar alınıp tekrar su ile yıkandıktan sonra iç kısmı dışarıya doğru çevrilir. Kaya tuzuyla ovulur, iyice yıkanıp tekrar ters çevrilir. Limon tuzu ilave edilen suyun içinde 10 dakika bekletilir ve 5x10 cm ebatlarında kesilir. Sol avuç içine alınan mumbarlar, sağ elin işaret parmağıyla içe doğru çevrilir ve içlerine, çok sıkıştırılmadan harç doldurulur. Mumbarların uç kısımları birleştirilerek iple bağlanır, tuz ile ovulur ve sudan geçirilir. Üzerlerine bastırılarak iç harcın eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Doldurulmuş mumbarlar kaynamakta olan suda eklenerek 2 saat kadar pişirilir.
Limon Tuzu	30	gram	
Kaya Tuzu	30	gram	
Yağlı Kuzu Eti	300	gr	
Kuru Soğan	1	adet	
Karacadağ Pirinci	170	gram	
Biber Salçası	15	gram	
Sade Yağ	15	gram	
Tuz	6	gram	
Pul Biber	6	gram	
Karabiber	2	gram	
Kuru Nane	6	gram	
Su	1	lt	