**KİBE MUMBAR**

**Malzemeler:**

* Mumbar, 5 adet
* İşkembe, 2 adet (kibe)

**Mumbarın iç malzemesi için;**

* 1 kg bıçakla dolmalık doğranmış yağlı kuzu eti
* Kuru soğan, 3 adet
* Karacadağ pirinci, 3 su bardağı
* Biber salçası, 1 yemek kaşığı
* Sadeyağ, 1 yemek kaşığı
* Yarım çay kaşığı limon tuzu
* Tuz 20gr, karabiber 5 gr, kuru nane 5 gr
* Su (üzerini geçene kadar)

**Hazırlanışı:**

İç hazırlama; bıçakla doğranmış yağlı kuzu eti, Karacadağ pirinci, küçük doğranmış kuru soğan, tuz, pulbiber, ve bolca nane karıştırılır. Mumbarın yağı az ise yağ ilave edilerek dolma içi gibi hazırlanır. Salça da eklenerek, karıştırılır.

İyice temizlenen bumbar sol avuç içine alınarak sağ elin işaret parmağıyla içe doğru çevrilip hazırlanan iç çok sıkıştırılmadan doldurulur. Doldurulan mumbarların uç kısımları birleştirilerek iple bağlanarak tekrar tuz ile ovulur ve sudan geçirilir.

Temizlenen kibe 10x10 cm boyunda küçük parçalara bölünerek bir tarafı açık kalacak şekilde dikilir ve açık olan kısımdan dolmalık iç içine konarak açık olan kısım da dikilir. Doldurulan kibe parçaları bastırılarak içindeki malzemenin düzenli dağılması sağlanır. Doldurulmuş kibeler kaynayan suya konularak 10 dakika kadar pişirildikten sonra mumbar ilave edilir ve piştikten sonra sıcak servis edilir.

