SURA



1 Orta boy lahana
1 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 Su bardağı pirinç
2 Adet iri kuru soğan
1 Tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
2 Çorba kaşığı margarin
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Su bardağı su

Lahana bütün olarak haşlanır.
Et, doğranmış soğan ve 2 cins yağ, 1 saat kadar pişirilir.
Haşlanan lahana koçanından, koparılmadan bir tencereye alınır, yaprakları dağılmadan tek tek açılır.
Lahananın yaprakları kenara açıldığı için, ortada bir boşluk oluşur, bu boşluğa hazırlanan et, 1 saat kadar ısıtılmış, süzülmüş pirinç, tuz ve karabiber konur.
Lahana yaprakları tekrar kapatılarak, bütün lahana şekli oluşturulur.
Üzerine 2 su bardağı su konup 1,5 saat kadar pişirilir.

Not: Sura bir çeşit lahana dolmasıdır. Farkı lahananın bütün olarak kullanılmasıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 202 | Adı: Sura | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 18:00