



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Sura

Sura



1 mittel große Weißkohl
1 kg klein gewürfeltes Lammfleisch
2 Gläser Reis
2 große Zwiebel
1 KL Pfeffer
2 KL Salz
2 EL Margarine
2 EL Öl
2 Gläser Wasser

- # Die Weißkohl als ganzes kochen.
- # Fleisch, geschnittene Zwiebel, Margarine und Öl ca. 1 Stunde schmoren.
- # Weißkohl samt mit dem Kolben in einen Topf legen vorsichtig ohne die Blätter zu beschädigen öffnen.
- # In die entsandenen Hohlräume zwischen den Blättern nun die Füllung aus der Fleischmischung (1 Stunde geschmort), dem ausgewaschenen und abgeseihten Reis, Salz und Pfeffer füllen.
- # Die Kohlblätter wieder schließen und einen ganzen Weißkohl formen.
- # Nun 2 Gläser Wasser in den Topf einfüllen und 1 ½ Stunden kochen.

Tipp: Sura ist eine gefüllte Kohlspeise mit dem unterschied, dass der Weißkohl als ganzes zubereitet wird.