



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Sura

Sura



1 repollo mediano tamaño
1 kg. cordero
2 vaso de arroz
2 cebollas grandes
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de margarina
2 cucharadas de aceite vegetal
2 vaso de agua

- # Hervir la col sin cortar.
- # Cook carne molida, cebolla picada, mantequilla y aceite juntos durante aproximadamente 1 hora.
- # Coloque el repollo cocido en una olla, abrir las hojas, pero no dividir la col.
- # Después de abrir las hojas, habrá un espacio en el centro, coloque la carne cocida en este espacio, y el arroz que se calienta y escurrido, la sal y la pimienta negro.
- # Cerrar las hojas de nuevo y el repollo a su forma original.
- # Agregar 2 vaso de agua y cocine por aproximadamente 1,5 horas.

Nota: Sura es una especie de repollo laminados receta. La diferencia es que cocina sin dividir en pedazos.