



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Sura

Sura



1 chou de taille moyenne  
1 kg. De viande d'agneau  
2 tasses de riz  
2 gros oignon  
1 cuillère à café de poivre noir  
2 cuillères à café de sel  
2 cuillères à soupe de margarine  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 tasses d'eau

- # Laissez bouillir le chou.
- # Laissez cuire la viande, les oignons coupé et les 2 genres d'huile.
- # Prenez le chou dans une casserole, ouvrez les feuilles un par un sans disperser le chou.
- # Les feuilles du chou s'ouvre vers les côtés donc il y'a un espace au milieu, rajoutez le mélange de viande dedans, du riz filtré, du sel et du poivron noir.
- # Fermez les feuilles du chou.
- # Rajoutez 2 verres d'eau puis laissez cuire pendant 1,5 heure.

N-B: Sura est une version différente de bourré farcie, la différence est que le chou est utilisé complètement.