



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.