



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Sura

Sura



1 cavolo medio
1 kg. carne di agnello cubi
2 bicchieri di riso
2 cipolle secche
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiiai di sale
2 cucchiiai di margherina
2 cucchiiai d'olio vegetale
2 bicchieri d'acque

- # Il cavolo si bolisce completamente.
- # Si cucinano carne e cipolle per 1 ora.
- # Il cavolo bollito si prende dall'acqua bollente e si mette in un'altra ciotola e i fogli si aprano senza disperdere i fogli.
- # In mezzo del cavolo diventa uno spazio e in questo spazio si mette la miscela preparata, poi si inseriscono riso riscaldato e filtrato , sale e pepenero .
- # Poi i fogli del cavolo si richiudono e così si riavra un cavolo intero.
- # Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acque e si cucinano ancora per 1,5 ore.

Nota: Sura è una tipa di piatta di ripieno di cavolo. Differenza è usare tutto intero del cavolo.