



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Сура Sura



Средний качан капусты  
1 кг.баранины (мелкими кусочками)  
2 стакана риса  
2 крупные луковицы  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
2 чайн.ложки соли  
2 стол.ложки маргарина  
2 стол.ложки раст.масла  
2 стакана воды

- # Капусту сварить целиком.
- # Мелко порезанный лук и мясо потушить на маргарине и раст.масле в течении 1часа.
- # Капусту с качаном положить в кастрюлю,листья раскрыть по одному.
- # Так как листья раскрылись,по середине капусты должна образоваться пустота,пустоту заполнить положив готовое мясо,настоявшийся в горячей воде, (в течении 1часа) рис,соль,перец.
- # Листья капусты опять закрыть,придав прежнюю форму.
- # Долить 2 стакана воды и готовить 1,5часа.

Сура - один из видов фарширования капусты,но особенность блюда в том,что оно готовится с цельной капустой.