



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SURA (İZMİR)

Özellikle Kurban Bayramından sonra yapılan bir yemektir. Kurban etinin kaburga kemiklerinin bulunduğu bölüm kesilerek, büyük et parçası çıkarılır. Kaburga kemikleriyle et kısmının arası tuz ve baharatla oğulduktan sonra, iç pilavla doldurulur. Doldurulan kısmın etrafı pişerken pirinçler dağılıp dökülmesin diye yorgan iğnesiyle dikilir. Kuzu tenceresi denilen büyük bakır tencerede pişirilir. Daha sonra bir tepsiye alınarak, üzeri salçalı tereyağı ile yağlandıktan sonra, fırına sürülür. Pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:51836 • adı:SURA (İzmir) • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:16