



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜBÜRA (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Unun içine bir yumurta kırılır. Tuzu da atıp yoğrulur. Sonra alınan yumaklar 1 mm kalınlığında açılır. Biraz kuruduktan sonra un serpilip dörde bölünür. Parçalar üst üste konularak 6-7 cm lik şeritler haline getirilir. Onlarda önce boyuna sonra enine göre kesilip 5*5 mm kareler elde edilir. Bu hamurlar kaynamış suya atılır. Pişince üzerine biraz soğuk su atılıp süzülür. Üzerine de iyice özelenmiş sarımsaklı yoğurt dökülür. Sade yağ içine biraz kırmızı biber konup yüzünde gezdirilir.

Sübüra Yapması: Sübüra hamuru gibi hazırlanır. 2 cm boyunda ve kareler halinde kesilir. İçlerine ince doğranmış soğan, kıyma, maydanoz, tuz ve biber harç olarak konulup muska şeklinde kapatılır. Kaynayan suya atılıp toptan haşlanır. Pişince süzülür, üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağ dökülüp yenir. Hafif sulu çorba kıvamında da sofraya getirilir.