



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SURA (BALIKESİR)

Hüsne Demirel - Hangül Karakuş

Önce içi hazırlanır. Yağla pirinç az kavrulur. İçine sıcak su konur. Sarma içi gibi kabartılır. Pirinçler biraz diri bırakılır ki etin içinde sabaha kadar iyice kıvamında pişsin.

Koyunun ön kol kaburgası dirseğe kadar alınır. Kaburga üzerindeki etler cep gibi ayrılır.

İçine hazırlanmış iç pilav doldurulur. İğne iplikle etler birbirine dikilir.

Fırına konur ve pişmeye bırakılır.

Piştikten sonra dikilen bölümü açılarak pilavla birlikte ve yanına da etin parçasından koyularak servis edilir.



Fotoğraf "latife hanım" tarafından gönderildi. 15.01.2021