



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SURA KAPAMA (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Koyun ya da kuzu kaburgası
Bulgur
Sızdırma hayvan yağı

Kaburgalar bütün olarak bakır tencerenin dibine yerleştirilir. Başka bir kaptaki bulgur sıcak suda kabartılır. Kaburganın içine bulgur ve iç yağı koyulur. Kaburga dikilerek kapatılır. Yeteri kadar su ve tuz ilave edilir. Tencerenin kapağı hamur bulamacıyla sıvanarak kapatılır. Közde yavaş yavaş pişirilir. Tencere açılıp sini üzerine yemek dökülür, etler kemiklerinden ayrılarak servis yapılır.

