



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SURA (MANİSA)

Nedim Atilla

2-3 kg kuzu eti (sağ ön kolu ve kaburga bölümü)
2 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı tuz

Suralık etin her tarafını 1 tatlı kaşığı tuz ile iyice ovun. Kaburga bölümünü keskin bir bıçakla, doldurulabilecek biçimde, delmeden kol altına kadar deriden açın. Ilık suda yıkadığınız pirinci, karabiber, kimyon ve tuz ile karıştırarak hazırladığınız harcı kaburga boşluğuna doldurup üzerine 1 su bardağı ılık su dökün. Açık kalan bölümü iğne iplikle dikip dikişli kısım yukarıda olacak biçimde tepsiye yerleştirin. Tüm etin üzerine parmakla yer yer karabiber ve kimyon batırıp tepsiye 2 su bardağı su koyun. 180-200 derecede ısıtılmış fırında ortalama 5-6 saat pişirin. Şuranın dikilen bölümünü açıp içinden pilavı alın. Pilavın üzerine ya da yanına kızarmış kuzu etlerini parçalar halinde koyup sıcak servis yapılır.

[ML® Sura için tıklayın](#)

