

Sure

Malzemeler

1 adet kuzu kol
3 su bardagi pirinc
300 gram kuzu cigeri
300 gram kestane
2 adet sogan
500 gram arpacik sogan
3 yemek kasigi badem
3 yemek kasigi dolmalik fistik
6 tatli kasigi kus uzumu
2 tatli kasigi karabiber
2 yemek kasigi toz biber
1 tatli kasigi nane
1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

2 adet soyulur ve zeytinyaginda kavurulmaya baslanir. Dolmalik fistik, badem ayri ayri tavalarda kavurulur.. 300 gram ciger soganla kavurulur. Kavurulan tum malzemeler bulusturulur ve haslanmis kestane eklenir. Yikanan pirinc ve eklenir ve kisik ateste kavurulurken, kus uzumu eklenir. Az su koyulup tuz ve karabiber serpilerek ic pilav karistirilerek pisirilir. Kuzu kola ic pilav doldurulur ve malzemelerin dokulmemesi icin dikilir. Kuzu kolun diside toz biber ve sivi yag surulerek ovulur. Kuzu kol firin tepsisine alinir ve iki bardak su koyulur. Etin uzerine yagli kagit serilir ve tepsinin uzeri alimunyum folyo ile kaplanir. Hazirlanan sura onceden isitilan firina koyulur. Pismesine yakin kuzu kolun yanina arpacik soganlar koyulur ve etle pisirilir. Servis tabagina alinan kuzu kolun yanina arpacik soganlar koyulur ve etin uzerine tepsideki suyu dokulur. Sura sunuma hazirdir.