



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SÜLÜN

- 2 körpe sülün (temizlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3+3/4 su bardağı tavuk suyu
- 1 defne yaprağı
- 125 gr mantar (temiz bir bezle silinip, dilimlenmiş)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) unlu tereyağı
- 125 gr (1/2 su bardağı) krema

Sülünlerin içini tuz ve biberin yarısı ile ovunuz. Soğanın yarısını sülünlerin içine eşit olarak koyup, bacaklarını bağlayıp sarınız.

Büyük bir tavada tereyağı ve zeytinyağı harlı ateşte eritiniz. Sülünleri koyup ateşi orta sıcaklığa getiriniz, sülünleri sık sık çevirerek 6-7 dakika, her yanları iyice pembeleşinceye kadar pişiriniz. Sülünleri bir güvece çıkararak, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Kalan soğanı tavaya koyup, arasıra karıştırarak 6-7 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tavuk suyunu boşaltıp, ateşi yükselterek sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu, 1/2 çay kaşığı biberi, defne yaprağını ve mantarları ekleyiniz. Ateşi orta sıcaklığa indirip, 5 dakika pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, sosu sülünlerin üstüne dökünüz. Güvecin üstünü kapatıp ağır ateşe oturtarak 50-60 dakika, sülünler yumuşayınca kadar pişiriniz.

Sülünleri bir servis tabağına çıkarıp, üstünü alüminyum kağıtla örtünüz.

Ateşi yükseltip, güveçte kalan sosu yarısını çekene kadar harlı ateşte kaynatınız. Ateşi kısıp, azar azar ve sürekli karıştırarak unlu tereyağı ekleyiniz. 2-3 dakika, sos koyulaşıp pürüzsüz oluncaya kadar pişiriniz. Kremayı ekleyip, 2-3 dakika daha pişiriniz. (Sosun kaynamamasına dikkat ediniz.) Güveci ateşten alıp, sosu bir sos kabına boşaltarak, sülünün yanında servis ediniz.