KALIPTA SÜLÜN

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):
1 kiloluk bir sülün,
250 gram dana kıyması,
75 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya gravyer peynir),
75 gram jambon,
25 gram tereyağı,
1 fiske cevz-i bevva,
1 dilim,bayat ekmek,
ekmek dilimini ıslatmaya yetecek kadar süt,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, 2 yumurta,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:
Sülünün içini çıkardıktan tüylerini yolup ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol suda yıkamalı. Sonra kemiklerini ayıklayıp elde edilen sülün etini makineden üç defa geçirerek kıymalı. Ödünü dikkatle ayırıp attıktan sonra, sülünün ciğerini, katısı ve yüreğiyle birlikte makineden üç defa geçirmeli. Jambonu da makineden bir defa geçirerek kıydıktan sonra sülün, jambon, dana ve sülün İçlerinden elde edilen kıymaları birbirlerine karıştırmalı ve bir dördüncü defa makineden geçirmeli. Elde edilecek bu karışık kıymayı yayvan bir porselen kâseye boşaltmalı. Üstüne kıyılmış maydanozla rendelenmiş peyniri sütte yumuşatılarak ufalanmış ekmek içini, cevz-i bevvayı. yumurtaları, tuzu ve biberi katıp karışımı iyice yoğurup birbirine yedirmeli. Bir puding kalıbını yağa buladıktan sonra yoğurulmuş karışımı içine boşaltmalı. Bir kaşıkla hafifçe bastırdıktan sonra kalıbı 170 dereceye göre ayarlanmış termostatlı bir fırına sürmeli. Kalıptakini yarım saat fırında pişirdikten sonra çıkarıp servis tabağına başaşağı ederek içindekinj oraya aktarmalı. Tabağın çevresini sote edilmiş patatesle süsledikten sonra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11662 • adı:KALIPTA SÜLÜN • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:58