KESTANELİ SÜLÜN

2 körpe sülün (temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı kekik
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan önce doğranmış)
2 küçük diş sarımsak (dövülmüş)
180 gr mantar (temiz bir bezle silinip, dilimlenmiş)
500 gr kestane (hafif haşlanıp, kabukları ve iç zarları soyulmuş)
1 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı portakal suyu
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı unlu tereyağ

Sülünlerin içini ve dışını tuz ve biberle ovup, bir kenara bırakınız. Küçük bir kapta portakal kabuğu rendesi ve kekiği karıştırıp sülünlerin içlerine serpiniz. Sülünlerin bacaklarını iple bağlayıp sarınız.
Büyük bir tavada tereyağı ve zeytinyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca sülünleri yerleştirip, sık sık çevirerek 7-8 dakika, iyice kızarıncaya kadar kızartınız.
Sülünleri tavadan alıp büyük bir güvece yerleştirerek, bir kenara bırakınız.
Soğan ve sarımsağı tavaya koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Mantarları ve kestaneleri ekleyip, sık sık karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri ve kestaneleri delikli kepçeyle çıkararak, güveçteki sülünlerin etrafına yerleştiriniz. Tavuk suyu, 2 çorba kaşığı portakal suyu ve defne yaprağımı ekleyiniz.
Güveci orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak kaynatmız. Ateşi kısıp, güvecin üstünü kapatarak 1 saat, sülünler yumuşayıp butlarına bir şiş batırıldığında renksiz bir su çıkana kadar, ağır ateşte pişiriniz.
Güveci ateşten alıp, iki büyük kaşıkla sülünleri büyük, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Bacaklarındaki ipleri kesip atınız. Delikli kepçeyle sebzeleri ve kestaneleri de güveçten çıkarıp, sülünlerin etrafına yerleştirerek, sıcak kalmalarını sağlayınız.
Güveçte kalan sosu ince tel süzgeçten orta boy bir tencereye süzünüz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)
Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak kaynatınız. Unlu tereyağı ufak ufak parçalar halinde, sos koyulaşıp pürtüksüz bir hale gelinceye kadar ekleyiniz.
Tencereyi ateşten alıp, sosu sülünlerin üstüne dökerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:67372 • adı:Kestaneli Sülün • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:11