MARİNATLI SÜLÜN

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):
3 sülün,
100 gram tereyağı,
2 bardak et suyu,
2 defne yaprağı,
1 baş soğan,
birkaç ardıç meyvesi,
birkaç dövülmemiş karabiber,
2 bardak sirke,
yeteri kadar tuz ve dövülmüş karabiber.

Yapımı : Sülünlerin tüylerini yolup içlerini boşalttıktan sonra İnce tüylerini gidermek için tütsülemeli ve bol suda içlerini, dışlarını iyice yıkamalı. Sularını süzüp kuruladıktan sonra boyunlarını ve ayaklarını kesip ayırmalı, her birini dörde bölmeli. Tuzlayıp biberlemeli ve İçinde ısıtılmış tereyağı bulunan güvece koyup kuvvetli ateşte her yanları nar gibi kızarıncaya kadar bunları plşirmeli. Sülün parçaları iyice kızarınca ateşin ısısını ortaya almalı, güvecin kapağını örtmeli ve 40-45 dakika daha pişirmeli. Bu süre sonunda sülün parçalarını salçasından çıkarıp bir başka güvecin içine koymalı.
Öbür güveçte kalan salçanın üstünde biriken yağı bir kaşıkla aldıktan sonra bu salçaya et suyunu katmalı ve kaynatarak yarı yarıya azaltmalı.
Beri yanda dilimlenmiş soğanı kaynar tuzlu'suya atıp on dakika kadar haşlamalı. Sonra bu haşlanmış soğanı iyice süzüp kurulamalı ve üçüncü bir güvece boşaltmalı. Üzerine dövülmemiş biberle defne yapraklarını, ardıç meyvelerini ve sirkeyi katıp güveci ateşe oturtmalı. Birkaç dakika kaynatmalı.
Sülünlerin üzerine önce salçayı sonra sirkeli karışımı dökmeli ve bu marinatta vakit vakit çevirerek hiç değilse 24 saat dinlendirmen sonra marinattan çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12150 • adı:Marinatlı Sülün • gönderen:vardar • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:25