



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SÜLÜN AN KASROL (FRANSA)

### FAISAN EN CASSEROLE

#### MALZEME:

1 adet genç sülün temizlenmiş  
tuz, bir çimdik karabiber  
Biraz asma yaprağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2kahve fincanı rafine yağı  
5adet arpacık soğan ince kıyılmış  
1/4 çay kaşığı kırmızı yaprak biber  
1 su bardağı konsome yoksa tavuk suyu

#### YAPILIŞI :

Sülünü tuzlayıp biberleyip sülünün göğsünü asma yaprağına sarıp sicim ile düşmemesi için bağlayınız

Sülünün girebileceği bir düz tencereye sülünü yan yatırıp üzerine rafine yağını dökünüz

Ortadan hızlı ateşli fırına sürüp zaman zaman içindeki yağından alıp üzerine dökerek on dakika bir yanında on dakika öbür yanında on dakika sırtının üzerinde pişirip kapaklı bir (kokota) yoksa kapaklı herhangi bir kabın içerisine koyup sicimi çıkartıp atınız

Tenceredeki yağı döküp kıyılmış soğan ve kırmızı biberi ve konsomeyi ilâve edip kaynatarak yarısından fazlasını çektiirip ateşten alınız, tereyağını karıştırarak yedirip sülünün üzerine dökünüz, kapağı kapalı olarak bir kere kaynatıp misafirin önünde kesilmek üzere servis ediniz.