



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN AN KOKOT (FRANSA)

FAISAN EN COCOTTE

4 kişi için MALZEME :

- 1 adet sülün temizlenmiş
- Tuz, bir çimdik karabiber
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan piyaz doğranmış
- 1/2 çay kaşığı kırmızı yaprak biber
- 1/2 tatlı kaşığı un
- 1/2 tatlı kaşığı tereyağı ile ezilmiş 1 su bardağı süt
- 20 adet arpacık soğanı,
- temizlenmiş 20 adet mantar
- 1 çimdik toz şeker
- 2 kahve fincanı su

YAPILIŞI :

Soğanları küçük bir tencereye koyup üzerine yarım kaşık tereyağı, toz şeker ve iki kahve fincanı suyu koyarak ağır ateşte veya fırıncı on onbeş dakika pişirip fırından çıkarınız
Mantarı yarım kaşık tereyağı ile orta teste üç dakika sote yapıp soğanın üzene ilâve edip muhafaza ediniz
Sülünü tuzlayıp biberleyiniz dibi düz bir tencereye sülünü budunun üzerine yan yatırıp üzerine rafine yağını koyup ortadan hızlı fırında zaman zaman içindeki yağından alıp üzerine dökerek ve çevirerek otuz - otuzbeş dakika pişirip fırından çıkarınız
Sülünü bir güvece veya kokota çıkarıp muhafaza ediniz
Tenceresindeki yağı döküp soğanı ve kırmızı biberi tencereye koyup orta ateşte bir dakika sote yapıp tereyağı ile karışmış unu ve tuz ilâve ediniz
Karıştırarak üç dört dakika kaynatıp süzdürünüz, sülünün yanına soğanları ve mantarı koyup sosunu yanında servis ediniz.