SÜLÜN DÜŞES MONTİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1 kiloluk bir sülün,
50 gram margarin yağı,
1 baş soğan,
1 limon, 2/10 litre çiğ krema,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 dal biberiye otu,
iki siyah domalan.

Yapımı: Sülünü bir hafta karda bıraktıktan veya beş gün buz dolabında tuttuktan son. ra içini, dışını iyice temizlemeli, ince tüylerini gidermek için tütsülemeli ve bol suda iyice yıkamalı.
Bir kuşaneye margarin yağıyle zeytinyağını koymalı. Kıyılmış soğanı da kattıktan sonra kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanı iyice kavurmalı. Sonra kuşanedekileri iyice süzmeli ve tekrar kuşaneye boşaltmalı, soğanın posasını ise atmalı. Isınan yağın içine domalan dilimlerini atmalı ve bunları kı. zartmalı. Domalanlar kızarınca bunları bir kevgirle süzüp çıkarmalı ve kuşaneye, karnına bi biberiye dalı konmuş sülünü oturtmalı. Vakit vakit çevirerek sülünün her yanını nar gibi kızartmalı.
Bu av hayvanı körpeyse iyice kızarmadan önce, körpe değilse iyice kızardıktan sonra ödü dikkatle çıkarıldıktan sonra kıyılmış olan ciğeriyle yüreğini katmalı, hemen arkasından hafifçe çırpılmış çiğ kremayı dökmeli.
Sülün nar gibi kızarınca o kadar körpe değilse biraz sıcak et suyu katmalı ve kuşanenin ağzını kapatmalı. Vakit vakit çevirerek bu av hayvanını ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.
Sülünü kuşaneden çıkarınca bir kenarda birkaç dakika soğumaya bırakmalı. Sonra parçalara ayırmalı ve sıcak yerde tutulan servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Kızartılmış domalan dilimlerini de bu parçaların üzerlerine yerleştirdikten sonra kremalı salçayı gezdirerek yemeğin üstüne dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12116 • adı:SÜLÜN DÜŞES MONTİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:06