



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN FIRIN ÇEVİRMESİ

Necip Usta

1 adet sülün
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1/4 kahve kaşığı kırmızıbiber
1 kahve fincanı krema
1 su bardağı Sos Krem
Kanepesi için:
4 dilim beyaz ekmek (1,5 santim kalınlığında)
2 çorba kaşığı tepeleme yağ

Kanepesinin hazırlanışı:

- 1) Ekmek dilimlerini 6x4 santim boyutlarında kesin.
- 2) Ortalarını sağ ve solundan çapraz olarak kesip ortasını çukur şekle getiriniz.
- 3) Dilimlerin kenarlarını girintili çıkıntılı kesip, süsleyiniz ve yağda alt ve üstünü kızartıp bir kenara ayırınız.

Sülünün yapılışı:

- 1) Sülünün içini ve üstünü tuz ve biberleyip sülünü alabilecek bir kaba koyunuz ve yağı erittikten sonra yağa bulayıp budunun üzerine yan yatırarak hızlı ateşli fırına sürünüz.
- 2) Her 3-4 dakikada bir, kabındaki yağdan üzerine dökerek yağlayınız ve sülünü 10 dakika bir budunun, 10 dakika öbür budunun ve 10 dakika sırtının üzerinde pişirerek bir kaba çıkarınız.
- 3) Kabındaki yağı döküp içine soğan ve kırmızıbiberi ilâve edip bir kere karıştırınız.
- 4) Kremayı, sos kremi ilâve ederek karıştırıp 2 dakika kaynattıktan sonra süzdürünüz.
- 5) Sülünü bir tevzi tabağına koyup, üzerine biraz kızarmış tereyağı gezdirerek davetlinin önünde parçalanmak üzere, sosunu ve kanepelerini ayrı olarak servis yapınız.

Not: Kanatlı av etleri her zaman masada kesilip kanepeler üzerine oturtularak servis yapılır.