



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN FIRIN

1 adet (1000 gr.) Sülün
1 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
Biber
Tuz

Sülünün üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyip istenmeyen tüyleri ocakta yakın. İsteğe bağlı olarak sülünün butlarının uçlarını alüminyum folyo ile sararak mutfak ipi ile butlar ve kanatları bağlayın. Sülünü tepsi içine koyun. Sülünün yüzeyini az sıvı yağla yağladıktan sonra tuzlayıp biberleyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Pişirme bittikten sonra sülünü 4 parçaya kesin. Porsiyona bir but veya bir göğüs verin. Yanında garnitür olarak sote patates, patates kızartma veya sote edilmiş sebze verebilirsiniz.

