SÜLÜN KARPAT (ROMEN)

Kullanılacak malzeme (4 kişi İçin):
1 kiloluk bir sülün,
25 gram kurutulmuş mantar,
1 siyah domalan,
50 gram jambon,
50 gram margarin yağı,
1/2 bardak et suyu,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kurumuş mantarları soğuk suya koyup ıslatmalı. Dört - beş gün buzdolabında bırakılmış sülünün tüylerini yolup içini çıkarmalı ve kıl gibi ince tüylerini tütsüleyerek giderdikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Sülünün ödünü patlatmadan ciğerinden ayırıp attıktan sonra yüreğini ve ciğerini bol suda iyice yıkamalı. Sonra bunları bir tatlı kaşığı margarin yağıyle birlikte tavaya koyup orta ısılı ateşte hafifçe kızartmalı.
Sülünün içinden çıkanları birkaç dakika kızarttıktan sonra bunları tavadan çıkarmalı ve kıyarcasına ince doğramalı. Jambonla domalanı özel aletiyle dilimleyip kıyarcasına ince doğramalı ve bunları sülünün ciğeriyle yüreğine katmalı, tuzlayıp biberlemeli.
Sülünün içini, dışını tuzlayıp biberledikten sonra bu av hayvanının karnını kıyılmış malzemeyle doldurmalı. Birkaç parça da margarin yağı koyduktan sonra sülünün ayaklarını ve kanatlarını gövdesine yapıştırarak salam bağlar gibi bağlamalı. Kalan margarin yağına zeytinyağını katıp bunları geniş bir tavaya koymalı ve kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca sülünü tavanın içine oturtmalı. Vakit vakit çevirerek sülünün her yanını nar gibi kızartmalı.
Sülünün her yanı kızarıp üstü kıtırlı bir kabuk bağlayınca azar azar sıcak et suyunu dökmeli.
Kurutulmuş mantarın suyunu süzmeli. Sonra bunları bol suda yıkayıp tekrar süzmeli ve ufalayarak sülünün salçasına atmalı. Kıyılmış ve yıkanmış domalanı da kattıktan sonra tavanın üstünü kapamalı ve vakit vakit çevirerek sülünü iyice pişirmeli (gerekirse biraz daha sıcak et suyu dökmeli).
Sülün pişince tavadan çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Salçayı ezerek süzgeçten geçirmeli. Tekrar ateşe koyup kaynatmalı ve sülünün üstüne gezdirerek döküp servis yapmalı. Bu yemeğin yanı sıra bir patates püresi veya ıspanak püresi vermeli.

© lezzetler.com tarif no:12123 • adı:SÜLÜN KARPAT (Romen) • gönderen:vardar • indirme tarihi:18.04.2024 - 04:32