



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN SALMI BUA DE BOLANY (FRANSA)

SALMIS DE FAISEN BOIE DE BOULOGNE

2-4 kişi için MALZEME :

1 adet genç sülün

Tuz, bir çimdik karabiber

Zar gibi doğranmış 1 küçük soğan,

Parmak kadar bir havuç

1/6 küçük kereviz,

4 dal maydanoz

1 çay kaşığı kekik

6 adet tane karabiber

1 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tereyağı

20 adet taze mantar yoksa konserve

1 su bardağı konsome yoksa tavuk suyu

1 çay kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI:

Sülünü tuzlayıp biberleyiniz, dibi kalın sülünün girebileceği küçük bir kasrola rafine yağını koyup sülünü yan yatırarak koyup yağa bulayınız

Ortadan hızlı fırında oniki dakika bir yanını oniki dakika diğer yanını çevirerek ve zaman zaman içindeki yağından alıp üzerine dökerek kızartınız

Sebzeleri ve tane karabiberi ve kekiği ilâve edip on dakika daha kızartıp ateşten alınız

Sülünü bir kaba çıkarıp ilk sıcaklığı geçince but ve göğüslerini ayırıp bir güvece koyunuz

Vücut kemiğini (iskeletini) bir kaç yerinden kırıp pişirdiğiniz kasroldaki sebzelerin içine koyup orta ateşte unu ilâve edip bir dakika kadar kavurunuz

İçindeki yağı varsa eyerek süzdürüp dökünüz ve tavuk suyunu ilâve edip ağır ağır bir su bardağı kalıncaya kadar kaynatıp çektiniz, ateşten alıp süzdürünüz, muhafaza ediniz

Güveçteki sülünü parçalarının derilerini soyup ince kıyınız, dibi düz küçük bir tencereye bir çorba kaşığı tereyağını koyup derileri ve taze mantarı ilâve edip ağır ateşte üç dakika kavurunuz

Südrüğünüz sosun üzerine ilâve ediniz, sosu tekrar iki üç dakika kaynatıp sülünün üzerine döküp servis ediniz.