



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## AVCI USULÜ SÜLÜN

Refika Birgül

1500 gr. Sülün  
2 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ  
30 gr. Un (Unlamak için)  
Yarım çorba kaşığı (20 gr.) Tereyağı  
Biber  
Tuz  
1 adet (50 gr.) Soğan  
1 kase (50 gr.) Mantar  
4 fiske(10 gr.) Maydanoz (Kıyılmış)  
1 su bardağı (200 gr.) Dömiğlas  
3 adet (300 gr.) Patates

Sülün parçaları üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyin. Sülün parçalarını, tuzlayıp biberledikten sonra unlayın. Bir tavayı, az sıvı yağ ile iyice kızdırın. Unlanan parçaların tavada alt ve üstlerini çok az kızartın. Fırın tepsisine kızarttığınız sülün parçalarını yerleştirin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Patatesler soyup yıkayarak parizyen usulü hazırlayın. Hazırladığınız patatesleri tencerede haşlayın. Haşlanan patatesleri yağ kızdırılmış bir tavaya alarak patateslerin üzerlerinin kızarmasını sağlayın. Mantarları bol suda iyice yıkadıktan sonra doğrayın. Soğanı ince ince kıyıp kızgın tavada pembeleştirin. Üzerine mantarları ekleyip sote ederek 1-2 dakika pişirin. Dömiğlas, tarhun, tuz, biber ilave ederek 1 dakika daha pişirin. Etleri ve patatesi tabağa alıp etlerin üzerine hazırlanan sos dökün.

