BALZAMİK SİRKELİ SÜLÜN

4 diş kıyılmış sarmısak
4 adet kemiksiz sülün göğsü
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı sülün eti suyu
6 çorba kaşığı balzamik sirke
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ

Sülün etini her iki tarafını una bulayıp fazlasını silkeleyin. Yağı yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp kızdırın. Sülün etini tavaya koyup üzerine sarmısakları ekleyin ve her iki tarafını 4'er dakika pişirin. Daha sonra sülün suyu, sirke, karabiber ve tuzu ekleyin. 10 dakika pişirip sülün etlerini tavadan alın ve sıcak tutun. Nişastayı 2 çorba kaşığı suyla açıp tavada kalan sosun üzerine ekleyin. 2 dakika kaynatıp, kenara aldığınız sülün etlerinin üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:129848 • adı:Balzamik Sirkeli Sülün • gönderen:konuralp • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:55