



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BASK USULÜ SÜLÜN

2 körpe sülün (temizlenmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Pilavı:

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

1 büyük soğan (ince doğranmış)

1 büyük kırmızı biber (zarı soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince kıyılmış)

350 gr (1+3/4 su bardağı) pirinç (yıkılmış, soğuk suda yarım saat bekletilmiş ve süzölmüş)

4 çorba kaşığı domates salçası (4 çorba kaşığı suyla karıştırılmış)

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

2+1/2 su bardağı kaynar su

50 gr (1/2 su bardağı) zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)

Önce, finnınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız. Sülünlerin içlerini tuz ve biberle ovup, ipe ayak ve kanatlarını bağlayınız. Büyük bir güvece tereyağı ve zeytinyağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca sülünleri yerleştirip, sık sık çevirerek 7-8 dakika, her tarafları iyice kızarıncaya kadar pişiriniz.

Kabı fırına yerleştirip sülünleri 1 saat, yumuşayıncaya kadar pişiriniz. (Butuna keskin bir bıçak yada bir şiş batırdığınızda berrak bir su çıkıyorsa, sülünler pişmiş demektir.)

Sülünler pişerken, pilavı hazırlamak için büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve biberi ekleyiniz. Zaman zaman karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayıp sararıncaya kadar pişiriniz.

Pirinç ekleyip sürekli karıştırarak 5 dakika kızartınız. Sulandırılmış domates salçası, kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırınız. Suyu pirincin üstüne döküp, zeytinleri ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısınız. Pilavı ağır ateşte 15 dakika, suyunu çekip pirinç yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten ahınız.

Pilavı ısıtılmış bir servis tabağının ortasına yerleştirip, sülünleri parçalara ayırarak pilavın etrafına diziniz. Bask usulü sülününüzü hemen servis ediniz.