



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ESKALOPLU SÜLÜN BUDU DOLMASI

2 kiloluk bir sülün  
100 gram sadeyağ  
100 gram sosis  
100 gram dana pançetası  
1 yumurta  
1 fincan un  
1 demet maydanoz  
yeteri kadar et suyu  
1 defne yaprağı  
9 çorba kaşığı zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz

Sülünün tüylerini yolup içini çıkardıktan sonra tütsüleyin ve bol akarsuda iyice yıkayın. Ödünü de attıktan sonra karaciğerini, yüreğini ve katisını bir kenara ayırın.

Sülünün kanatlarını kestikten sonra kanatlarındaki eti sıyırıp alın, kemiklerini ise atın.

Sülünün iki budunu da kesip gövdeden ayırın. Sonra bu butların derilerini zedelemeyen ve keskin bir sivri bıçaktan yararlanarak kemiklerini ayırın. Kemiklerin yalnız ayağa gelen kısmını kırıp derinin ve etin üstünde bıraktıktan sonra kemikleri butlardan ayırıp atın. Kemikleri çıkmış butları, derilerini zedelemeyen hafifçe dövün. Sülünün göğüs bölümünü keskin bir bıçakla keserek gövdesinden çıkarıp alın. Bu göğsü birkaç parçaya ayırıp her birini et demiriyle döverek külbastı haline getirin.

Bu işler bittikten sonra bir tavaya 1 çorba kaşığı sadeyağ koyun ve sülünün karaciğeriyle katisını ve yüreğini kavurun.

Sonra bir kâseye kavrulduktan sonra kıyılacak olan sülünün yüreğini, katisını, karaciğerini, kıyma haline getirilmiş pançetası, sosisi koyun. Tuzlayıp biberleyin. Sülünün kıyılmış kanat parçalarını, kıyılmış maydanozu, kekiği ve yumurtayı katın.

Harcı iyice karıştırdıktan sonra boşalmış olan sülünün butlarına iyice doldurun.

Butların ağızlarını diktikten sonra bunları bir tencereye yerleştirin. Kalan yağın yarısıyla 4 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kabı ateşe oturtun. Sülün butlarının her yanı iyice kızarıncaya ve kırılaşınca ateşin ısısını azaltın. Vakit vakit çevirerek but dolmalarını ağız kapalı tencerede iyice pişirin. (Tencereye gerektiğinde sıcak et suyu koyabilirsiniz)

Tencereyi ateşten indirmedi 10 - 15 dakika önce dövülmüş sülün göğüslerini una bulayın. Bir tavaya kalan sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağını koyun. Bu karışık yağ kızmaya başlayınca sülün göğüslerini tavaya atın ve bu eskalopların her iki yanını nar gibi kızartın.

Eskaloplar kızarıncaya yeteri kadar sıcak et suyu kattıktan sonra kuvvetli ateşte eskalopları pişirin.

Sülünün doldurulmuş butları pişince bunları tencereden çıkarıp servis tabağına koyun ve biraz soğuduktan sonra dilim dilim kesin. Tavada pişen eskalopları da dilimlerin yanına sıraladıktan sonra servis tabağını sıcak bir yere kaldırın.

Tenceredeki ve tavadaki salçaları birleştiriri ve ince delikli tel süzgeçten geçirin.

Salça çok suluysa gene ateşe koyup kaynatarak biraz koyulaştırın. Sonra servis tabağındaki etlerin üstüne gezdirerek döküp servis yapın.

Not: Sülünün gövdesinden ise bir başka yemek için yararlanabilirsiniz.