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 katısını 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 zedelemeden 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 zedelemeden 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 katısını ve yüreğini kavurun.
Sonra bir kâseye kavrulduktan sonra kıyılacak olan sülünün yüreğini, katısını, karaciğerini, kıyma haline getirilmiş pançetayı, sosisi koyun. Tuzlayıp biberleyin. Sülünün kıyılmış kanat parçalarını, kıyılmış maydanozu, kekiği ve yumurtayı katın.
Harcı İyice karıştırdıktan sonra boşalmış olan sülünün butlarına iyice doldurun.
Butların ağızlarını diktikten sonra bunları bir tencereye yerleştirin. Kalan yağın yarısıyle 4 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kabı ateşe oturtun. Sülün butlarının her yanı iyice kızarınca ve kıtırlaşınca ateşin ısısını azaltın. Vakit vakit çevirerek but dolmalarını ağzı kapalı tencerede iyice pişirin. (Tencereye gerektiğinde sıcak et suyu koyabilirsiniz)
Tencereyi ateşten indirmeden 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 kızarınca 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.

© lezzetler.com tarif no:13007 • adı:ESKALOPLU SÜLÜN BUDU DOLMASI • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:11