



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SÜLÜN

2 körpe sülün (ayakları ve kanatları bağlanmış)
1+1/4 su bardağı su
2 sülünün boynu ve sakatları
1 küçük soğan (doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 su bardağı elma sirkesi
1 portakalın suyu
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)
Süslemesi:
1 portakal (dilimlenmiş)

Orta boy bir tencereye suyu, sülünün boyun ve sakatlarını, soğanı, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı biber koyarak bir taşım kaynatınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi iyice kısarak, ağır ateşte 30 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, suyunu orta boy bir kaseye süzerek (süzgeçte kalanları atınız) bir kenara bırakınız. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.

Tereyağı ve zeytinyağı büyük bir güvece koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca sülünleri yerleştirip, sık sık çevirerek 6-7 dakika, sülünler iyice kızarıncaya kadar pişiriniz.

Küçük bir kasede sirke, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı biberi karıştırıp, güveçteki sülünlerin üstüne dökünüz.

Defne yaprağını ufalayıp üstüne serpiniz.

Kabı fırına yerleştirip sülünleri 1 saat yada iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz. (Sülünün butuna keskin bir bıçak yada şiş batırdığınızda çıkan su berraksa, sülün pişmiş demektir.)

Kabı fırından alıp, sülünü parçalayarak ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Alüminyum kağıtla üstünü örtüp, sosu hazırlayana kadar sıcak kalmasını sağlayınız.

Kaptaki sosu süzgeçten geçirip bir küçük tencereye alınız. Sülün suyunu ekleyerek harlı ateşte 4-5 dakika kaynatınız; sos üçte birini çekene kadar kaynatmaya devam ediniz. Ateşi hafifçe kısıp, nişasta karışımını ekleyiniz. Sürekli karıştırarak sosu yeniden kaynatıp 2-3 dakika, biraz koyulaşıncaya kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sosu sülünlerin üstüne dökerek, servis ediniz.