



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN ALKANTARA (FRANSA)

FAISAN ALCANTARA

2-4 kişi için MALZEME:

1 adet sülün (tercihan genç)

250 gr. tavuk ciğeri (25 adet)

3 adet siyah mantar (truf) yoksa 10 adet taze mantar

Tuz, bir çimdik karabiber

2 çorba kaşığı tereyağı

10 adet arpacık soğanı

20 adet taze mantar (yoksa konserve)

YAPILIŞI:

Acılık vermemesi için tavuk ciğerinin ödleri dikkatlice temizleyiniz ve kalburdan geçirin

Siyah mantarı veya on adet mantarı ince zar biçimi doğrayınız

Küçük bir tencereye bir kaşık tereyağını koyup kızdırıp ciğeri ve mantarı ilâve ediniz

Hızlı ateşte bir iki dakika alt üst edip kavurup bir kaba boşaltıp içerisine tuz ve biberi ilâve edip karıştırınız

Soğuyunca sülünün bacak arasından karın boşluğuna doldurunuz, bir sicimle karnını dikip sülünü küçük bir kaba koyunuz

Üzerine (bir yaprak defne, beş adet tane karabiber, bir çimdik kekik, 4 dal maydanoz, dilimlenmiş bir küçük soğan ve parmak büyüklüğünde bir havuç koyup buzdolabında üç gün bekletiniz

Sonra sülünü çıkarıp kurulayınız

Dibi düz küçük bir tencereye bir kaşık tereyağı koyup kızdırıp sülünü, soğanları ve mantarı ilâve edip orta ateşte bir kaç dakika alt üst çevirerek kızartınız

Bir kevgirle mantarı ve soğanları çıkarıp muhafaza ediniz

Sülünün üzerine tuz ve biber ilâve ederek kapağını kapatınız, ağır ağır kaynatarak ve kontrol ederek lüzum ederse kaynar su ilâve ederek kırk beş dakika pişiriniz

Ayırdığınız soğan ve mantarı ilâve ediniz

Kontrol ederek yarım saat daha pişiriniz

Ateşten alırken içinde tahmini yarım su bardağı sosu kalması lâzımdır

Misafirin önünde kesip içine doldurduğunuz ciğerle birlikte servis ediniz.