



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜLÜN DOLMASI

Necip Usta

2 adet sülün
2,5 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet yağlı kâğıt (50x70 santim)
1 tatlı kaşığı ezilmiş çuşka biber
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı biberiye otu
İçinin harcı:
1,5 su bardağı pirinç (300 gram)
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1/2 kuzu ciğeri
1/ çorba kaşığı yağ
1 küçük ince kıyılmış soğan
Yarımşar çay kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağ koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Önceden hazırladığınız sülünlerin içini, boynundan doldurunuz. Sarkan boyun derisini hafif çekerek sırtının üzerine kapatıp, harcın dışarı çıkmamasını sağlayınız.
- 8) Bir sicimle kuyruğunun altından bacaklarının kalkmaması için bağlayınız ve bir yağlı kâğıdı yağın bir miktarı yağlayıp sülünü sırtüstü kâğıdın ortasına yerleştiriniz.
- 9) Üzerine biraz daha yağ ve biberlerini, biberiye otunu koyup, her tarafına elinizle sürünüz ve güzel bir paket yapar gibi sülünü kâğıda sarıp açılmaması için kâğıdın iki başını sülünün altına sokunuz. İkinci sülünü de aynı şekilde doldurup paketleyiniz.
- 10) Sülünleri sırtüstü bir tepsiye yanyana koyup 1 saat orta hararetili bir fırında hiç el sürmeden pişirip fırından çıkarınız. Kâğıdını ve ipini çıkarıp, sofrada kesilmek üzere servis yapınız.

Not: Malzeme 8 kişiliktir.