SÜLÜN FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1+1/4 kiloluk bir sülün,
50 gram margarin yağı,
1 dal biberiye otu,
1 limon,
1/4 bardak tavuk suyu veya et suyu,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Sülünün tüylerini yolup içini çıkardıktan ve tütsüledikten sonra bu av hayvanını bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra kurulayıp içini, dışını tuzlamalı ve biberlemeli. Bir dal biberiye otunu da karnına yerleştirdikten sonra sülünü açılmamaları için temiz ve beyaz bir sicimle bağlamalı.
Pyrex bir kayık tabağa veya yayvan bir güvece margarin yağının yarısıyle dört çorba kaşığı zeytinyağını koyup kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Margarin yağı eriyince sülünü kabın içine oturtmalı, vakit vakit çevirerek her yanını nar gibi kızartmalı.
Sülünün her yanı kızarınca kabı olduğu gibi 190 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürmeli ve burada vakit vakit çevirerek, kaşıkla alınacak salçası üstüne dökülerek bu av kuşunu 45 dakika pişirmeli.
Sülün pişince kabı fırından çıkarmalı, üstündeki ipleri çıkarılacak sülünü bütün olarak veya parçalara bölerek sıcak bir yerde tutularak servis tabağına oturtmalı.
Pyrex kabın veya güvecin dibini kazırcasına çatalla karıştırırken salçaya yeteri kadar et suyu katmalı.
Salça koyu bir kıvama gelince bunu ateşten indirmeli, kalan margarin yağını ufak parçalar halinde içine atıp karıştırarak eritmeli ve sıcak sıcak sülünün üstüne döküp hemen servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12283 • adı:SÜLÜN FIRINDA • gönderen:vardar • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:04