



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜLÜN

Erkeği 1100 - 1200, dişisi 900 - 1000 gram arasında olan bu hayvanların en makbulü erkek olanlarıdır. Erkekleri horoz gibi çeşitli renkli uzun kuyruklu ve yeleli, dişileri ise; serçe kuşu rengine kuyruksuz ve yelesizdir. İyi bir sülün horozunun yolunmuş ve içi temizlenmiş halde 900 gram gelmesi gerekir. En lezzetli zamanları sonbahar - kış mevsimleridir. Sülünleri yolmadan ve içlerini temizlemeden ayaklarından asmak suretiyle ılık havalarda 3, soğuk havalarda ise 8 - 10 gün bekletmek zorunluluğu vardır. Aksi halde kesinlikle lezzetli olmazlar.
