SÜLÜN SALMİ BUA DE BOLANY (FRANSA)

SALMIS DE FAISEN BOIE DE BOULOGNE

2-4 kişi için MALZEME :
1 adet genç sülün
Tuz, bir çimdik karabiber
Zar gibi doğranmış 1 küçük soğan,
Parmak kadar bir havuç
1/6 küçük kereviz,
4 dal maydanoz
1 çay kaşığı kekik
6 adet tane karabiber
1 kahve fincanı rafine yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
20 adet taze mantar yoksa konserve
1 su bardağı konsome yoksa tavuk suyu
1 çay kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI:
Sülünü tuzlayıp biberleyiniz, dibi kalın sülünün girebileceği küçük bir kasrola rafine yağını koyup sülünü yan yatırarak koyup yağa bulayınız
Ortadan hızlı fırında oniki dakika bir yanını oniki dakika diğer yanını çevirerek ve zaman zaman içindeki yağından alıp üzerine dökerek kızartınız
Sebzeleri ve tane karabiberi ve kekiği ilâve edip on dakika daha kızartıp ateşten alınız
Sülünü bir kaba çıkarıp ilk sıcaklığı geçince but ve göğüslerini ayırıp bir güvece koyunuz
Vücut kemiğini (iskeletini) bir kaç yerinden kırıp pişirdiğiniz kasroldaki sebzelerin içerisine koyup orta ateşte unu ilâve edip bir dakika kadar kavurunuz
İçindeki yağı varsa eyerek süzdürüp dökünüz ve tavuk suyunu ilâve edip ağır ağır bir su bardağı kalıncaya kadar kaynatıp çektiriniz, ateşten alıp süzdürünüz, muhafaza ediniz
Güveçteki sülünü parçalarının derilerini soyup ince kıyınız, dibi düz küçük bir tencereye bir çorba kaşığı tereyağını koyup derileri ve taze mantarı ilâve edip ağır ateşte üç dakika kavurunuz
Südrüğünüz sosun üzerine ilâve ediniz, sosu tekrar iki üç dakika kaynatıp sülünün üzerine döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15612 • adı:SÜLÜN SALMİ BUA DE BOLANY (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:52