



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜLÜN TRANŞI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Piliç tranşına kadar olan işlem basamaklarını tekrar ediniz.
Önce üzerindeki yağ parçaları çatal ve bıçak yardımıyla kesilerek çıkarılır.
Çıkarılan bu yağ parçaları jülyen biçimde doğranıp servis kabına konulur.
Yağ parçalarının alınmasından sonra önce iki but gövdeden ayrılarak servis kabına alınır.
Baldırlar kesilip ayrılır, ancak çok sinirli oldukları için servis edilmezler.
Kanatlar göğüs eti ile birlikte ayrıldıktan sonra göğüs eti uzunlamasına fileto şeklinde ince ve çapraz parçalar halinde kesilir.
Tranche işlemi bitince tahtası masadan kaldırılır.
Boşalan yere büyük düz tabak konulur.
But ve göğüs eti ile birlikte doğranmış yağ parçaları da tabağa konarak servis edilir.