



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLUK ETLİ ÇİRİŞ DOLMASI

- 3 adet çulluk göğsü filetosu
- 1 yemek tabağı çiriş otu
- 2 diş sarımsak
- 1 orta boy havuç
- 10-12 tane taze mantar
- 2-3 kaşık sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- Tuz
- 1 kase rendelenmiş kaşar
- 3 tane kare milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı

Her bir çulluk eti parçasına önce tuz, karabiber ve bolca kaşar serpilir. Diğer yandan geniş bir tavaya sıvı yağ ve ezilmiş sarımsak konup kavrulur. Rendelenmiş havuç eklenir. Ayrı bir tencerede doğranarak suyu çekene kadar pişirilen mantarlar eklenir. İnce doğranmış çiriş ve baharatlar eklenerek kavrulur. (suyunu çeksin) İç harç ılıyana kadar bekletilir. İçine kaşar serpilmiş çulluk parçalarına iç harç yayılır. Malzemeleri içe toplayarak sarılıp rulo yapılır. Milföy hamurunun merdaneyle hafif açılır. İçine rulo çulluk eti konularak sarılır.Üç çulluk da bu şekilde hazırlandıktan sonra fırın tepsisine konulur. Üzerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısınmış 200 derecelik fırında üzeri nar gibi olana kadar pişirilir.

