



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLUK KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

3 çulluk,
1 kahve fincanı su,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
yeteri kadar tuz.

İçi için:

Çulluđun içleri,
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Kızartılması için:

6 dilim forma ekmeđi,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
1 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Çullukları iki - üç gün kara yatırdıktan veya buzdolabında dinlendirdikten sonra tüylerini yolup içlerini temizlemeli, ince tüylerini tütüleyerek giderdikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Temizlenip yıkanmış çullukları, rahatça alabilecek bir tepsiye veya yayvan bir güvece koymalı, iki çorba kaşığı sadeyağ kattıktan sonra kabı kızgın bir fırına sürmeli. Çullukların önce bir yanlarını pembeleşinceye kadar kızartmalı. Sonra öbür yanlarını çevirmeli ve böylece güveci fırında 20 - 22 dakika kadar tutarak çullukları pişirmeli.

Çulluklar fırında pişerken önceden çıkarılmış içlerini, ödlerini dikkatle ve patlatmadan çıkarıp attıktan sonra iyice yıkayıp temizlemeli. Sonra bunları küçük bir kuşaneye koymalı. Üstüne tuzunu ve biberini serptikten sonra birbuçuk kaşık sadeyağ katmalı ve tencereyi kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yađ kızdıktan sonra tahta kaşıkla karıştırarak çulluk içlerini 8 dakika kadar kavurmalı. Sonra ateşten indirmeli ve kaşıkla iyice ezerek püre durumuna getirmeli.

Bir tavaya iki kaşık sadeyağla bir kaşık zeytinyağını koyup kızdırmalı. Sonra bu yağın içine kabukları kesilmiş ekmek dilimlerini atıp iki yanlarını da kızartmalı. Ekmekler kızarıncaya bunları kevgirle tavadan çıkarmalı. Püre durumuna getirilecek biçimde ezilmiş çulluk içlerini eşit ölçüde bu ekmek dilimlerinin üstüne sürmeli ve pişirildikten sonra servis tabağına yerleştirilmiş olan tüm veya ikiye bölünmüş çullukların çevresine yerleştirmeli. Kuşların içinde piştiği kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kabın dibini kazırcasına yağlı suyu karıştırırken bir fincan sıcak su dökmeli. Karıştırarak bir taşım kaynattıktan sonra bu salçayı bir kâseye koyup servis tabağıyla birlikte sofraya çıkarmalı.