



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇULLUK KIZARTMASI (TEPSİDE)

Üç dört çulluğu temizleyip her birini ikiye ayırınız, 1 kaşık tereyağı, çentilmiş 1 soğanla tencereye koyunuz. Kuvvetli ateşte çeviriniz. Rengi dönmeye başlayınca biraz un serpiniz, çeviriniz. Kızarıncı indirip tepsiye diziniz, üstüne birkaç diş kıyılmış sarımsak, tuz, biber, 1 kaşık domates peltesi, 1 kepçe etsuyu ve 1 kaşık sirke serpiştiriniz. Tenceredeki yağı da üzerine süzünüz. Üstünü yağlı kâğıtla örtüp orta hararete bir fırında arasıra kaşıkla kenarlarından suyunu alıp üzerine gezdirerek 45 dakika pişiriniz. İyice pişince tabağa alınız, kenarına istediğiniz püreyi garnitür olarak koyunuz. Suyunu da süzüp üzerine gezdiriniz.

Not: Çulluğun pişme süresi 30 dakikadır. Bakaca, çulluğa benzediği için aynı şekilde ve kendi suyu ile ıslatılarak 20 dakika kızartmak gerekir.