ÇULLUK ROTİ SUR KRUT (FRANSA)

BECASSE ROTIE SUR KROUTE

4 kişi için MALZEME :
4 adet çulluk temizlenmiş (fakat içi çıkmamış)
Tuz, bir çimdik karabiber
Dört parmak eninde tahmini on santim uzunluğunda 4 adet gömlek yağı
2 kahve fincanı rafine yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
1 çimdik kırmızı yaprak biber
1 çay fincanı süt
1/2 tatlı kaşığı un
4 dilim taze kızarmış ekmek içi (5X5 cm)

YAPILIŞI :
Çullukların göğüslerini iç yağına sarınız ve sicimle bağlayınız.
Çullukları tuzlayıp biberleyiniz. Dibi düz bir kasrola (tencereye) çullukları yan yatırıp koyunuz, üzerine rafine yağını döküp yağa bulayınız.
Ortadan hızlı fırında zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek yedi sekiz dakika bir yanını, yedi sekiz dakika öbür yanını kızartıp fırından çıkarınız
Sicimleri çözüp atınız, çullukları muhafaza ediniz. Tenceresindeki yağı döküp tencereye tereyağının yarım kaşığını soğanı ve kırmızı biberi ilâve edip orta ateşte bir iki dakika sote yapıp, yarım kaşık tereyağı ile unu ezerek süt ile beraber ilâve ediniz
Bir kaç dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alıp süzdürünüz
Çullukların barsaklarını ve içini çıkarıp kıyınız ve bir kaşık tereyağı ile iyice karıştırınız, kızamış ekmeklerin üzerlerine sürüp çullukları üzerlerine yatırıp sosu yanında ayrı olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15632 • adı:ÇULLUK ROTİ SUR KRUT (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:17