ÇULLUK TİRİT

Temizlenmiş, yıkanmış 6 adet çulluğu ikişer parça edip bir çorba kaşığı yağla tencereye koyunuz. Orta ateş üstünde rengi değişinceye kadar ağaç kaşıkla çeviriniz. Sonra 2 kahve kaşığı un serpip kızartınız. Ondan sonra 3 bardak su, doğranmış 2 ufak havuç, 1 maydanoz kökü, bir çimdik tarçın ilâve ettikten sonra tuzunu serpip, suyun 1/3'i gidinceye kadar kaynatınız. İyice pişince bir kuşhaneye süzüp sıcak tutunuz. Çulluk etlerini kemiğinden ayırıp birer miktar konserve türüf ve mantarla beraber havanda iyice ezip hamur yapınız. Sonra ızgara ettiğiniz ince francala dilimlerinin yarısını kaynamakta olan çulluk suyuna kepçe ile birer birer daldırıp süzerek tirit tabağına düzenli döşeyiniz. Sonra hamuru tamamen üzerine sıvayınız. Geri kalan dilimleri de ıslatıp üstüne kapayınız. Sonra kuşhanede kalan çulluk salçasını üstüne gezdirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52391 • adı:ÇULLUK TİRİT • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:13