FIRINDA ÇULLUK KIZARTMASI

6 adet çulluk
60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1,5 kahve fincanı su
Tuz
İçi:
3 çulluğun içleri
60 gram çiçekyağı (3 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber
KIZARTMAK İÇİN:
6 ya da 12 dilim ekmek
80 gram çiçekyağı (4 çorba kaşığı)

1 Serince bir yerde 2 - 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri yolunmuş ve tütsülenmiş 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla küçük kestikten sonra burada içeriye parmak sokmak suretiyle hayvanların içlerini çıkarmalı ve içlerinden çıkan, ciğer ve bağırsakları da sonradan kullanmak üzere bir tarafa ayırmalıdır.
2 Çullukları, içine rahatça alabilecek küçük bir tepsi, ya da bir tencereye 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile içlerini çıkartmış olduğumuz çullukları koyarak çullukların bir tarafları iyice pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları çok kızgın fırında 18-22 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır.
3 Kuşlar pişmekte iken, diğer taraftan da küçük bir kaba 3 silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, bir tarafa ayırmış olduğumuz ciğer ve bağırsaklarla 1 kahve kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle bunları 8 dakika kadar sote etmeli, sonra kabı ateşten alarak, çatalla üstlerine iyice bastırmak suretiyle içleri ezmelidir.
4 Sonra, ezmiş olduğumuz bu içleri, kenar kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 4 silme çorba kaşığı çiçekyağmda kızartılmış 6, ya da 12 dilim kızarmış ekmeklerin üstlerine tereyağı sürer gibi eşit bir surette bu içleri sürmeli ve üstlerine iç sürülmüş bu kızarmış ekmekleri servis tabağına yerleştirdikten sonra, pişirmiş olduğumuz kuşlar, birer ya da ortalarında nikiye kesilmiş olarak kızartılmış ekmeklerin üstlerine oturtmalıdır.
5 Kuşların içinde piştiği kızartma yağma da bir buçuk kahve fincanı su ile yarım kahve fincanı da kanyak koyarak, kuvvetli ateşte kabı kazırcasına karıştırarak, bu konyaklı ve yağlı suda, ancak bir taşım kaynatmalı ve salçalığa alarak, çullukları yanında salçası olduğu halde servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34423 • adı:FIRINDA ÇULLUK KIZARTMASI • gönderen:maden • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:22