



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT USULÜ ÇULLAMA

culamas

Malzemeler;

Yarım kg un

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1.5 su bardağı su

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı

Tuz

İç malzeme:

Yarım kg haşlanmış tavuk eti

2-3 parça tavuk veya hindi ciğeri

15 gr tereyağı

1 su bardağı tavuk suyu

Yarım su bardağı su

1.5 su bardağı pirinç

1 su bardağı küçük, çekirdeksiz kuru üzüm

1 su bardağı badem

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım tatlı kaşığı ezilmiş karanfil

1 tatlı kaşığı kimyon

Yarım tatlı kaşığı muskat

Yarım su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Tavuk etini ve ciğerleri küp şeklinde doğrayın. Ciğeri tereyağında kavurun. Tavuk suyu, su, pirinç, tuz ve karabiberi ekleyip 15 dakika pişirin. Tavuk eti, kuru üzüm, badem, karanfil, kimyon ve muskatı ekleyip karıştırın. Un, zeytinyağı, su ve tuzu bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Hamuru ikisi eşit büyüklükte, diğeri ise daha küçük olmak üzere üç bezeye ayırın. Büyük bezeleri kalın diğeri ise ince açın.

Kalın yufkalarından birini yağlanmış tepsiye yerleştirin. Harcın yarısını ekleyip üzerine yarım kaşık tarçın ve yarım su bardağı şeker serpin. İnce yufkayı yerleştirin. Tereyağı sürüp kalan harcı yayın. Son yufkayı da yayıp tereyağı sürün. 1-2 kaşık tavuk suyu gezdirip tarçın ve şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Servis yapın.

[ML® Sakızlı Girit Kurabiyesi için tıklayın](#)