



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE ÇULLUK KIZARTMASI (FRANSA)

6 adet çulluk
100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 baş)
60 gram havuç (1 orta)
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
2 bardak su ya da et suyu
20 gram patates unu (1 çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber
İÇİ:
6 çulluğun içleri
20 gram sadeyağı ya da margarin (1 çorba kaşığı)
1 orta soğan
1/2 kahve fincanı un
2 bardak su ya da et suyu
EKMEKLERİ:
6 dilim ekmek

1 Serince bir yerde 2 - 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri yolunmuş ve tütsülenmiş 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla kestikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle hayvanların içlerini çıkarmalı ve yıkamalı, kuşları ve içlerinden çıkan yürek, ciğer ve bağırsakları sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra küçükçe bir tencereye, 5 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile çullukları koyarak, çullukların her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar, kuvvetli ateşte arada bir çevirmek suretiyle 6-8 dakika arasında kızartmalı, sonra tencereye 2 bardak su, ya da et suyu, hepsi çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük soğan, 1 orta havuç, 4 diş sarımsak, 1 demet maydanoz, 2 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve kuşlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta ateşte 30 - 40 dakika arasında pişirmelidir. (Suyunu çekerse pişinceye kadar bir miktar daha sıcak su koymalıdır.)

3 Kuşlar pişince; tencereden çıkararak, ister olduğu gibi, ister ortalarından ikiye kesmek suretiyle bir tarafa bırakmalı, tenceredeki sebze ve salçasına da yarım bardak daha su katarak sebzeleri iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bir süre daha kaynatmalı sonra da iyice yumuşamış olan bu sebzeleri bir süzgeçten ya da kalburdan geçirmek suretiyle püre haline getirdikten sonra bunlara; 1 silme çorba kaşığı da patates unu koymalı, sonra salçayı tekrar ateşe oturtarak salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle birkaç dakika daha pişirmeli, sonra salçayı, bütün ya da ortalarından ikiye bölünmüş kuşları koymalı, soğumamaları için de hafif ateşte bırakmalıdır.

4 Kuşlar pişmekte iken; diğer taraftan da bir yana bırakmış olduğumuz kuşların yürek, ciğer ve bağırsaklarını iyice bir yıkadıktan sonra bunları 2 bardak su içinde yarım saat kadar haşlamalı, süzmek suretiyle suyunu dökmeli ve gayet ince bir şekilde kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

5 Sonra; bir kuşaneye 1 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük soğan koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra soğana, yarım kahve fincanı da un katarak 4 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra da kavrulmuş bu un ve soğana 2 bardak su ya da et suyu, 2 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile, kıymış olduğumuz içleri de ilâve etmeli ve salça püremsi bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle pişirmelidir.

6 Salça koyulaşınca; ateşten alarak, bu içi, kenar kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim incelikte dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 4 silme çorba kaşığı çiçekyağında kızartılmış 6 dilim kızartılmış ekmeklere tereyağı sürer gibi sürmeli ve bu ekmekleri servis tabağına yerleştirdikten sonra üstlerine, salçanın içinde hafif ateşte bırakmış olduğumuz kuşları yarımşar, ya da birer adet olarak oturtmalı, kuşların üstlerinde kalan salçayı dökmeli ve servis yapmalıdır.