ALEVLİ ÇULLUK (FRANSA)

BECASSE FLAMBE

2 kişi için MALZEME :
2 adet çulluk temizlenmiş fakat içi çıkmamış
Tuz, bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 çay kaşığı kırmızı yaprak biber
1 tatlı kaşığı un, bir tatlı kaşığı tereyağı ile karıştırılmış
1,5 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı krema
1 su bardağı kaynar süt

YAPILIŞI :
Çullukları tuzlayıp biberleyiniz, çullukların girebileceği küçük bir tencereye çullukları koyup üzerine rafine yağını dökünüz
Ortadan hızlı fırında zaman zaman içindeki yağdan alarak üzerine dökerek altı dakika bir yanını, altı dakika öbür yanını kızartıp fırından çıkarınız.
Çullukları tencereden çıkarıp muhafaza ediniz. Tenceresindeki yağı döküp yarım tatlı kaşığı tereyağı ve soğanı ve yaprak biberi koyarak orta ateşte bir dakika sote yapıp unla karışmış tereyağını ve sütü ilâve ediniz
Karıştırarak üç dört dakika kaynatıp ateşten alıp süzdürünüz
Misafirin önünde çullukların içini çıkarıp bir tahtada ince kıyınız
Çullukların but ve göğüslerini dörde ayırınız. Bir flambe ocağını yakıp flambe tavasını ateşe koyunuz. Tereyağını ilâve edip kızdırıp çullukları ilâve ediniz, bir iki dakika alt üst çevirip kremayı ve hazırladığınız sosu ve kıydığınız barsakları ilâve edip bir iki dakika sallıyarak kaynatıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15645 • adı:ALEVLİ ÇULLUK (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:23.04.2025 - 00:06