



ÇULLAMA (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 yumurta
½ su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3-4 parça bastık
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1-2 damla limon suyu

Bir kabin içerisinde yumurta, tuz, kabartma tozu ve yoğurt çırpılır. Karışım kek hamuru kıvamına gelecek kadar karıştırılır. Bu arada su, şeker-limon suyu ile şerbeti yapılır. Daha sonra kesilmiş bastıklar hazırlanan yumurtalı karışıma batırılıp kızgın yağda kızartılır. Kızartılmış bastıkların üzerine şerbet gezdirilerek soğumaya bırakılır. Üzerine öğütülmüş fıstık veya ceviz serpiştirilerek servise sunulur.

Not: Şerbet ve kızartılmış bastıkların ılık olması gereklidir. Ilık olmazsa çullama hamurlaşır.

