



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇULLAMA (KIRŞEHİR)

1 adet tavuk göğsü
2 adet tavuk budu
4 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı salça
Sos için:
Tereyağı
Pul biber
1/2 çay kaşığı karabiber

Önce butları ve göğüs etlerini güzelce yıkadıktan sonra düdüklüde haşlayalım. Tavuk etleri haşlanırken bir tavaya sıvı yağ koyalım ve unu kavuralım. Topaklanmaması için devamlı karıştıralım. Etlerimizi ayrı bir tabağa didikleyelim. Kavurduğumuz unu bir tencereye aktaralım, su ilave ederek hızlıca karıştıralım. İçine salçasını da ekleyelim. Tencereye 4 bardak tavuk suyu ve tuz ilave ederek karıştıralım. Kıvama göre dilerseniz ek olarak biraz daha tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Karışımı servis edilecek tepsiye dökelim, üzerini kaplayacak şekilde didiklediğimiz tavuk etlerimizi döşeyelim. Pul biber ve karabiberi tereyağında kızdıralım ve yemeğimizin üzerine bolca gezdirelim.