



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇULLAMA (KIRŞEHİR)

<http://www.turansam.org>

2 adet tavuk budu veya 1 adet tavuk göğsü veya 250 gr kırmızı et

4 yemek kaşığı sıvı yağ

4 bardak tavuk suyu veya et suyu

2 su bardağı un

Üzeri için:

Tereyağı

Pul biber

Yağsız küçük küçük doğranmış etler (tavuk etide olabilir) suda haşlanır. Etin suyu ayrılır.

Un ile et suyu bir kapta çırpılır, tuz atılır. Bulamaç haline gelir.

Tencerede haşlanmış et parçaları katılarak sürekli karıştırmak suretiyle pişirilir.

Muhallebi kıvamından biraz daha sulu hale gelince ateşten indirilir.

Tavada biber ve tereyağı yakılır. Bulamacın üzerine dökülür ve servis yapılır.

