# ÇULLAMA

2 adet yufka
1 adet tavuk göğüs eti
2 adet tavuk budu
1 adet kuru soğan
3 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
Tuz

Tavukları haşlayıp süzün, suyunu daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Tavuğun etlerini ayıklayıp ince uzun şeritler halinde didikleyin.
Pirinci bol suyla yıkayın, soğanı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları ilave edin.
Soğan kavrulunca pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin.
Tuz, karabiber, tarçın, dolmalık fıstık ve kuş üzümünü ekleyip karıştırın.
Son olarak 2 su bardağı sıcak su ilave edip kapağı kapalı halde pişmeye bırakın.
Pilav pişince böreğinizi yapmaya başlayın.
Orta boy fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın.
Yufkalardan birini buruşturarak tepsiye yerleştirin.
Üzerine pilavın yarısını ekleyin.
Haşladığınız tavuk parçalarını da pilavın üzerine düzgünce yayın.
Kalan pilavı tavukların üzerine ekleyin ve ikinci yufkayı da aynı şekilde tepsiye yerleştirin.
Tereyağını eritip yufkanın üzerine fırın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin ve üzeri kızarana kadar pişirin.
Üzeri kızarınca böreği fırından alıp üzerine 1 su bardağı tavuk suyunu gezdirin ve yeniden fırına verin.
5 dakika daha pişirdiğiniz çullamayı dilimleyip ılık servis edin.

© lezzetler.com tarif no:149573 • adı:Çullama • gönderen:alemin kralı • indirme tarihi:22.04.2025 - 00:14