



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLUK AN KOKOT (FRANSA)

BECASSE EN COCOTTE

4 kişi için MALZEME:

4 adet çulluk temizlenmiş

8 adet salamura üzüm yaprağı

24 adet küçük arpacık soğanı

20 adet mantar

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tereyağı

2 adet kıyılmış arpacık soğanı

2 kahve kaşığı un

1 kahve fincanı krema yoksa kullanma

3 kahve fincanı süt

YAPILIŞI :

Üzüm yapraklarını az karbonatlı sıcak suyun içinde beş dakika ıslayıp siyah suyunu çıkarınız, sonra yıkayıp sudan çıkarınız

Çulluklara göğüsleri çift üzüm yaprağına sarınız

Düşmemeleri için sicimle bağlayınız. Çullukları tuzlayıp biberleyiniz.

Çullukların girebileceği dibi düz bir kasrola (tencereye) çullukları yan yatırıp rafine yağını üzerlerine dökünüz

Ortadan hızlı ateşli fırında zaman zaman içindeki yağından alıp üzerine dökerek yedi sekiz dakika bir yanını yedi sekiz dakika öbür yanını pişirip fırından çıkarınız

Sicimleri üzüm yapraklarını çıkarıp atınız. Pişirdiğiniz tenceredeki yağı döküp tencereye ceviz büyüklüğünde bir

parça tereyağı, soğan ve unu koyup orta ateşte bir dakika kavurup kırmızı biber, krema ve sütü ilâve ediniz

Bir kaç dakika daha kaynatıp ateşten alınız

Aşağıdaki mantar ve soğanı çullukların üzerine serpiniz, yanında sosu ayrı olarak servis ediniz.

Soğan ve Mantarın Hazırlanması :

Soğanları temizleyip küçük bir tencereye veya kasrola koyup üzerine bir çimdik toz şeker, az tuz ve iki kahve fincanı su koyup kapağını kapatıp ağır ateşte veya fırında kontrol ederek onbeş dakika pişiriniz

Mantarları az tereyağında iki üç dakika sote yapıp soğanlarla birlikte kullanın