ÇULLUK FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
4 çulluk,
50 gram margarin yağı,
1 dal biberiye otu,
1 limon,
1/4 bardak tavuk suyu veya et suyu,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Çullukların tüylerini yolup içlerini çıkardıktan ve tütsüledikten sonra bu av hayvanlarını bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra kurulayıp içlerini, dışlarını tuzlamalı ve biberlemeli. Bir dal biberiye otundan kesilmiş parçaları karınlarına yerleştirdikten sonra açılmamaları için birer kürdanla tutturmalı. İsteyenler temiz ve beyaz bir tireyle de bağlayabilirler.
Pyrex bir kayık tabağa veya yayvan bir güvece margarin yağının yarısıyla dört çorba kaşığı zeytinyağını koyup kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Margarin yağı eriyince çullukları kabın içine oturtmalı, vakit vakit çevirerek her yanlarını nar gibi kızartmalı. Çullukların her yanı kızarınca kabı olduğu gibi 190 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürmeli ve burada vakit vakit çevirerek, kaşıkla alınacak salçası üzerlerine dökülerek bu av kuşlarını 45 dakika pişirmeli.
Çulluklar pişince kabı fırından çıkarmalı, üstlerindeki ipleri çıkarılmalı, çullukları bütün olarak, sıcak bir yerde tutularak servis tabağına oturtmalı. Pyrex kabın veya güvecin dibini kazırcasına çatalla karıştırırken salçaya yeteri kadar et suyu katmalı.
Salça koyu bir kıvama gelince bunu ateşten indirmeli, kalan margarin yağını ufak parçalar hâlinde içine atıp karıştırarak eritmeli ve sıcak sıcak çullukların üstüne döküp hemen servis yapmalı. İsteyenler tabağın çevresini küçük yuvarlak haşlanmış patateslerle veya kızartılmış enginar göbeğiyle süsleyebilirler.

© lezzetler.com tarif no:12241 • adı:ÇULLUK FIRINDA • gönderen:vardar • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:33