



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULLUK SALMASI

2 ulluk
2 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 Fincan su
4 Diş sarımsak
1 Limon
2 Defne yapraęı
3 Dilim ekmek
Yarım su bardağı sadeyağ

ullukları kızartınız, soğutup parçalayınız. But, kanat, boyun, göğüs göğüs eti gibi parçaların derilerini iyice alınız, etlerini bir tarafa bırakınız, derilerle kızartmanın kalan tarafını ve kemiklerini, maydanoz, ayıklanmış sarımsak, defne yaprağı kekik, tuz, biberle kızartmanın suyunu havana koyunuz, iyice dövünüz.

Ezildikten sonra büyükçe bir tencerede tereyağı ile 7-8 dakika çevirip üzerine etsuyu koyunuz, on dakika daha orta ateşte çeviriniz, sonra başka bir kaba elekten eiriniz. Limon suyu, zeytinyağı akıtarak kaşıkla eziniz. İnce kesilmiş ekmek dilimlerini tereyağında kızartınız, tabağa diziniz. Üstüne ayırdığınız ulluk etlerini ısıtıp koyunuz, üzerine hazırladığınız salçayı ezdiriniz.