



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇULLUK SALMI (FRANSA)

SALMIS DE BECASSES

4 kişi için MALZEME :

4 adet çulluk temizlenmiş fakat içi çıkmamış

Tuz, bir çimdik karabiber

1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan

1 su bardağı Fon dö vo

1 avuç mantar (100 gr.)

3 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı (150 gr.)

5 adet tane karabiber ezilmiş

2 diş karanfil

YAPILIŞI :

Çullukları tuzlayıp biberleyiniz

Dibi düz bir tencereye (kasrola) bir kaşık tereyağı koyup çullukları yan yatırarak tencereye koyunuz

Ortadan hızlı ateşli fırında beş dakika bir yanını beş dakika öbür yanını kızartıp fırından çıkarınız

Karnından barsaklarını ve içini çıkarıp bir tahtada ince kıyıp muhafaza ediniz

Çullukların but ve göğüslerini koparıp kapaklı bir güvece veya küçük bir kaba koyup muhafaza ediniz

Kemiklerini kırınız, tenceresine soğanı ve çulluğun kemiklerini koyup tekrar ateşe koyunuz

Orta ateşte bir iki dakika kavurup fon do voyu ilâve ediniz, karıştırarak üç dört dakika kaynatıp başka bir tencereye kemikleri ezercesine bastırarak sosu süzdürünüz

Çullukları sosun içerisine ilâve edip tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte sekiz on dakika daha pişiriniz, ateşten alınız

Çullukların barsaklarının içerisine bir kaşık tereyağını koyup iyice karıştırıp çulluğun sosundan bir miktar üzerine ilâve edip karıştırıp üzerlerine dökünüz

Kalan tereyağında mantarı bir kaç dakika sote yapıp çullukların üzerlerine döküp servis ediniz.