



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇULLUK SALMI

6 adet çulluk
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
3 bardak et suyu
2 diş sarımsak ya da maydanoz kökükü
1 küçük soğan
Tuz

SALÇASI:

20 gram sadeyağı ya da margarin (1/2 kahve fincanı)
250 gram kuşların piştiği su (1 bardak)

EKMEKLERİ:

6 dilim ekmek
80 gram çiçekyağı (4 çorba kaşığı)

1 Serince bir yerde 2 - 3 gün bekletildikten sonra yolunmuş, içleri temizlenmiş ve tütsülenmiş 6 adet çulluğu içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin olan tavaya atarak, çullukların her iki tarafları iyice pembeleşinceye kadar kızartmalı sonra bunları tavadan çıkararak her bir kuşu iki göğüs, iki but olmak üzere dörde bölmek suretiyle bir tarafa bırakmalı, içinden çıkan bağırsak, sırt ve göğüs kemiklerini de bir havana koyarak iyice dövmek suretiyle kırılmasını sağlamalıdır.

2 Sonra, dövülmüş bağırsak ve kemikleri bir tencereye koyarak bunlara; 3 bardak et suyu, 2 diş sarımsak, birer demet maydanoz ve dereotu sap ya da kökü, bir buçuk baş soğan ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak kemikleri hafif ateşte 1 saat kaynatmalı, sonra kemik suyunu süzmek suretiyle başka bir tencereye almalı ve bu suya; pişmiş, kol ve göğüs olarak ayırmış olduğumuz çullukları ilâve ederek 35 - 40 dakika arasında pişirmeli ve tencereden çıkararak bunları; 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde kesilmiş ve kızartılmış kanep ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve sıcakça bir yere bırakmalıdır.

3 Bundan sonra, bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; olanağınca üstünün yağı alınmış ve ancak bir bardak gelmekte olan kemik ve kuş suyunu katarak, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeli, sonra bu salçayı ekmeklerin üstlerindeki kuşlara dökmeli ve servis yapmalıdır.