



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇULLUK YAHNİSİ

Birkaç çulluğu temizleyiniz, ayaklarından asınız, ertesi günü gagalarıyla tırnak uçlarını kesiniz, gözlerini çıkarınız, içlerini temizleyip herbirini dörde bölünüz. Haşlanmış 1-2 patatesi presten geçirin, tuz, biber ve biraz şekerle iyice dövdükten sonra tencereye koyunuz, bir çığ yumurta sarısı ilâve ederek tahta kaşıkla karıştırıp et suyu ile boza kıvamında sulandırdıktan sonra süzünüz. Sonra hafif ateşte birkaç dakika çevirip indiriniz, sıcak olarak saklayınız.

Önceden dörde ayırıp soğan suyuna batırdığınız kuşları, biraz tereyağı ve fındık büyüklüğünde doğranmış 20 kadar şalgam ve havuçla tencereye koyup 1 bardak etsuyu ile ıslatınız. Kapağı kapayıp orta ateşte yarım saat yavaş yavaş pişirerek 8-10 tane konserve mantar ilâve edip 5 dakika sonra indiriniz. Tabağa aldığınız zaman salçaya bir kahve kaşığı hardal karıştırıp üzerine gezdiriniz.

Not: Bu şekilde pişirilen yahni, karatavuk, bildircin ve bunlara benzeyen kuşların hepsine de uygulanır.
