ÇULLUK YAHNİSİ

4 adet çulluk
1 çorba kaşığı yağ
1 kahve fincanı Sebze Karışımı, ince kıyılmış
1/2 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
1 kahve fincanı sirke
Baharat Torbası
3 su bardağı Esmer Et Suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Biber değirmeni

1) Çullukları sırt kemiğinin iki tarafından kesip, sırt kemiğini çrkarınız. Bacaklarını keserek sırt ve bacak kemiklerini ince ince doğrayınız ve çullukları 4 parçaya bölünüz.
2) Bir tencereye 1 kaşık yağı koyup kızdırınız, kemikleri ilâve edip 4 dakika kavurun sebzesini ilâve ediniz. 2 dakika daha kavurunuz.
3) Salça ve ununu ilâve ediniz kaynatınız.
4) Baharat Torbası'nı, sirkeyi ve Et Suyu'nu koyup zaman zaman karıştırarak 20 dakika pişirip süzdürünüz ve sosu saklayınız.
5) Bir tavaya tereyağını koyunuz. Yağ kızarınca çullukları ilâve ederek 3'er dakika alt ve üstünü kızartınız, yağıyla beraber dibi düz bir tencereye koyunuz. Üzerine süzdürdüğünüz sosunu, tuzunu ve biber değirmeni ile biraz biber öğütüp kapağını kapatınız. Ağır ateşte 20 dakika pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83152 • adı:ÇULLUK YAHNİSİ • gönderen:im • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:23