



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET ÇULLAMA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Dana eti 250 gr. (Yağsız but kısmından)

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

Zeytinyağı

Dananın but kısmından aldığımız eti bütün halinde az suda haşlarız. (çok suda haşlarsak etin lezzetini kaybederiz)

Haşladığımız eti lime lime tiferiz.

Bir tasın içine 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı un, 1 su bardağı soğuk su ilave edilir ve çırpılır. (Terbiye yapar gibi).

Et tiftiklerini tastaki terbiyemizin içine boca ederiz ve karıştırırız.

Ortaya etli bir bulamaç çıkmış olur.

Tavaya yarım su bardağı zeytinyağı dökeriz. Ateşin altını açarız.

Yağımız kızınca bulamacı üzerine bir kaşık yardımıyla parça parça dökeriz. Ortaya sanki mücver pişiriyormuşuz gibi bir görüntü çıkar.

Bir yüzü pişen çullamaları ters çevirir ve diğer taraflarını da pişiririz.

Çift tarafı pişen çullamalarımız hazırır.

