



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI ÇULLUK (FRANSA)

2 kişi için MALZEME :

2 adet çulluk, temizlenmiş (içi çıkmamış)

2 kahve fincanı rafine yağı

3 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, bir çimdik karabiber

Bir çimdik kırmızı yaprak biber

4 adet üzüm yaprağı

1 avuç mantar, dörde bölünmüş

2 adet arpacık soğanı ince kıyılmış

2 çay kaşığı un

YAPILIŞI:

Çulluk dağlarda ve akarsu kenarlarında kum ve benzeri şeyler yediği için barsakları temizdir ve ödü yoktur. Bu nedenle barsakları ile yenir.

Çullukların göğüslerini üzüm yaprağı ile sarıp sicim ile bağlayınız

Çullukları tuzlayıp biberleyiniz, dibi düz küçük bir kasrola (tencereye) çullukları yan yatırarak koyup rafine yağın üzerine dökünüz

Zaman zaman içindeki yağdan bir kaşık ile alıp üzerine dökerek beş dakika bir yanını beş dakika öbür yanını pişirip fırından çıkarınız

İlk sıcaklığı geçince çullukların içini (barsaklarını) boşaltıp kıyıp muhafaza ediniz

Çullukların but ve göğüslerini ayırıp bir güvece koyup muhafaza ediniz

Çullukların kemiklerini kırıp çulluğu pişirdiğiniz tencereye yağ döküp tencereye ceviz büyüklüğünde bir parça tereyağı ve kıyılmış soğanı ilâve edip ateşe koyunuz

Bir iki dakika karıştırarak kavurup unu ve kırmızı biberi koyup bir kere karıştırın, ateşten alıp süzdürünüz

Mantarı, az tereyağında bir iki dakika sote yapıp sosun içerisine ilâve ediniz

Bir kere kaynatıp kalan tereyağını barsaklar ile iyice karıştırıp sosa karıştırarak yediriniz, çullukların üzerine döküp servis ediniz.