



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN ÇULLAMA (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 orta boy tavşan
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Temizlenmiş tavşan düdüklü tencerede 30 dakika süreyle (et kemiklerden ayrılıncaya kadar) pişirilir. Kemikleri temizlendikten sonra et küçük parçalara ayrılır. Eritilmiş tereyağda karabiber kavrulur, un yeterince suyla karıştırılıp tuz ve karbonat da eklenerek çırpılır ve boza kıvamında bir hamur elde edilir. Parçalanmış tavşan etleri hazırlanan hamurun içine karıştırılıp kaşıkla kızgın yağın içine atılarak çevire çevire kızartılır ve pembeleşince yağının süzülmesi için kâğıt üzerine alınır. Sıcak servis yapılır. Yanında yoğurt ya da cacık önerilir. Not: Tavşan çullama, üzerine bolca sarımsaklı limon suyu dökerek ya da bu sosa batırarak yenilir.



Fotoğraf "ferdane" tarafından gönderildi. 13.01.2021