TENCEREDE ÇULLUK KIZARTMASI

6 adet çulluk
150 gram sadeyağı ya da 150 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)
1 bardak su
Tuz
Karabiber

1 Serince bir yerde 2 - 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla kestikten sonra, buradan içeriye parmak sokmak suretiyle hayvanların içlerini çıkarmalı, sonra da içleri çıkarılmış bu kuşları iyice bir yıkadıktan sonra üst ve içlerini tuzlamalı, biberlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra, bir tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa kuşları koyarak karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve küçükçe ateşte arada bir çevirmek suretiyle kuşların her bir tarafları iyice pembeleşinceye kadar bunları kızartmalı, sonra da tencereye azar azar olmak üzere 1 bardak da sıcak su katarak, kuşlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, bunları 30 - 40 dakika kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişirmeli ve tencereden çıkararak, bütün ya da ortalarından ikiye kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34419 • adı:TENCEREDE ÇULLUK KIZARTMASI • gönderen:maden • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:10