



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TENCEREDE ULLUK

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

3 ulluk,
4 orba kaşığı sadeyağ,
1 orba kaşığı un,
1 baş soğan,
2 kahve fincanı un,
yeteri kadar tuz Ve karabiber.

Yapımı: ullukları 3-4 gün karda yahut buzdolabında dinlendirdikten sonra tüylerini yolup ilerini temizlemeli, ince tüylerini tsleyerek giderdikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Bir güvece bir kaşık sadeyağla entilircesine kıyılmış soğanı koyup kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak soğanlar diriliğini kaybetmeye başlayınca kalan sadeyağı da kattıktan sonra içi ve dışı biberlenip tuzlanmış ullukları gvecin içine oturtmalı. Kuşların her yanlarını çevirerek nar gibi kızartmalı. ulluklar kızarıncaya yarım fincan sıcak su katmalı ve gvecin ağzını kapamalı. Ateşin ısısını ortaya getirmeli ve birbuçuk fincan sıcak suyu birkaç defada dökerek ullukları iyice yumuşayıp pişinceye kadar ateşe tutmalı (30 - 40 dakika kadar). Güveci ateşten indirmeden on dakika önce d patlatılmadan çıkarılıp atılmış ulluk ilerini de kabın içine atmalı. Kuşlar pişince bunları gveten alıp doğrama tahtasına oturtmalı ve ikiye bölüp sıcak bir yerde duran servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli.

Gveteki salçayı kuvvetli ateşe ezerek çabuk çabuk karıştırırken üstüne elekten geçirilerek unu dökmeli ve salaya yedirmeli. Salçayı karıştırmaya ara vermeksizin beş dakika kadar ateşe tutup koyulaştırdıktan sonra çullukların üstüne gezdirek dökmeli ve servis tabağının yanına bir patates püresi veya ıspanak püresi koyarak servis yapmalı.