



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE ÇULLUK

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

3 çulluk,
4 çorba kaşığı sadeyağ,
1 çorba kaşığı un,
1 baş soğan,
2 kahve fincanı un,
yeteri kadar tuz Ve karabiber.

Yapımı: Çullukları 3-4 gün karda yahut buzdolabında dinlendirdikten sonra tüylerini yolup içlerini temizlemeli, ince tüylerini tütsüleyerek giderdikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Bir güvece bir kaşık sadeyağla çentilircesine kıyılmış soğanı koyup kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak soğanlar diriliğini kaybetmeye başlayınca kalan sadeyağı da kattıktan sonra içi ve dışı biberlenip tuzlanmış çullukları güvecin içine oturtmalı. Kuşların her yanlarını çevirerek nar gibi kızartmalı. Çulluklar kızarıncaya yarım fincan sıcak su katmalı ve güvecin ağzını kapamalı. Ateşin ısını ortaya getirmeli ve birbuçuk fincan sıcak suyu birkaç defada dökerek çullukları iyice yumuşayıp pişinceye kadar ateşte tutmalı (30 - 40 dakika kadar). Güveci ateşten indirmeden on dakika önce ödü patlatılmadan çıkarılıp atılmış çulluk içlerini de kabın içine atmalı. Kuşlar pişince bunları güveçten alıp doğrama tahtasına oturtmalı ve ikiye bölüp sıcak bir yerde duran servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli.

Güveçteki salçayı kuvvetli ateşte ezerek çabuk çabuk karıştırırken üstüne elekten geçirilerek unu dökmeli ve salçaya yedirmeli. Salçayı karıştırmaya ara vermeksizin beş dakika kadar ateşte tutup koyulaştırdıktan sonra çullukların üstüne gezdirerek dökmeli ve servis tabağının yanına bir patates püresi veya ıspanak püresi koyarak servis yapmalı.