

Kışehir Çullama

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Kışehir çullaması haşlanmış tavuk etini unla bağlanan tavuk suyu peltesi ve tereyağlı biber sosuyla servis eden tescilli yöre yemeğidir.

Malzemeler

- 3 adet Tavuk but
- 1 adet Tavuk göğsü
- 6 su bardağı Su
- 1 su bardağı Un
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Tavuk but ve tavuk göğsünü su, tuzun yarısını ve karabiberle 35 dakika haşlayın.
- Tavukları 1 kar tı didikleyin, suyunu süzüp 11 t1n.
- Unu 2 su bardağı 11 t1n tavuk suyuyla pürüzsüz ç1rp1n.
- Unlu karışım kalan tavuk suyuna ekleyip 8 dakika sürekli karıştırarak pişirin.
- Didiklenmiş tavukları pelteye katıp 4 dakika daha pişirin.
- Tereyağ 1 domates salçası ve pul biberle 2 dakika köpürtün.
- Çullamayı tabağa alıp biberli tereyağ 1 üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Unu soğuk tavuk suyuyla açmak çullamanın topaksız ve parlak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Biberli tereyağ üstte görünürken, turşu ve ince kıyılmış maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

