



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CALLA (KONYA)

MALZEME LİSTESİ

1,5 kg iri parçalanmış kemikli kuzu ya da koyun eti (eğer kemiği önerilir)
2 adet orta boy kuru soğan
15-20 adet sarı veya gök erik (kuru olan herhangi bir cins erik de kullanabilirsiniz)
30-50 gr sade yağ (tereyağı da kullanabilirsiniz)
1 yemek kaşığı tozşeker
1  ay kaşığı tuz, karabiber
6-8 su bardağı sıcak su

YAPILIŞI

Kuru erik kullanacaksanız ılık suda 30 dakika kadar bekletip yumuşatın. Taze turfanda eriğı ise sadece yıkayın ve 1-2 yerinden yarın.
Kemikli etleri yıkayıp s z n. Böylece etlerin kemik kırıklarını temizlemiş olacaksınız.
Yemeklik çok ince doğradığınız soğanları, yağı ve eti orta boy bir tencereye koyup orta ısıllı ateşin üzerine oturtun. Sık sık karıştırarak, et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, 7-8 dakika kavurun. Etler suyunu çekmeye başlayınca tuz ve karabiberi ekleyin.
 zerine erikleri aktarın. 6-8 su bardağı sıcak suyu ve şekerini ekleyip ocağın altını iyice kısın, (ocağın ateşini mum alevi kadar zayıf olmalı)
Yemeğı, et iyice yumuşayınca kadar, en az 1-1,5 saat pişirin. Etler pişerken arada sırada karıştırarak kontrol edin. Ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun.

Not: İsterseniz bu yemeğı 1 yemek kaşığı domates salçası da ekleyebilirsiniz.