



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇULLAMA (KARAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Tereyağı 1 su bardağı  
Kıyma yarım kg.  
Pirinç 1 avuç  
Baş soğan 2 adet  
Un 1 avuç  
Maydanoz 1 demet  
Tuz  
Karabiber  
Yumurta 4 adet

Pirinç haşlanır. Maydanozun yarısı ve soğan ince doğranır. Kıymaya ilave edilir. Haşlanmış pirinç, tuz ve biber konularak yoğrulur. Köfte yapılır. Bir tencerede tuz ile su kaynatılır. Köfteler bu suda haşlanarak kevgirle alınır ve süzdürülür. Yumurtalar unla çarpılır. Köfteler unlu yumurtaya batırılarak yağda kızartılır. Yumurtaların çul çul uzaması özelliğidir. Soğan ve maydanoz piyazı ile servis yapılır.

Not: Çullama yumurtaya bulanarak yapılan tüm kızartmalara verilen ortak addır. (Ekmek tatlısı, kabak, havuç kızartması v.b. gibi)

