



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)

