



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CALLA BOZBAŞI (CİHANBEYLİ KONYA)

<https://www.cihanbeyli.biz>

Kuşbaşı doğranmış Etlerimizi iyice yıkıyoruz daha sonra düdüklü tencerede 10-15 dakika kadar haşlıyoruz. Haşlanan etlerimizi süzüp etin suyundan 2 bardak ayırıyoruz. Tencerede tereyağ ve margarini eritip, soğanı kıyıp ekliyoruz.

Soğanı güzelce kavurduktan sonra bir kaşık salçayı ve istersek 1-2 adet domates sivri biber ilave ediyor kavuruyoruz. Tencereye Etlerimizi de atıp daha önce ayırdığımız 2 bardak et et suyunu ve 1 bardak suyu döküyoruz. Tuzunu atıp, etler özünü dökene kadar kısık ateş de 15 dakika daha pişiriyoruz.

