



## CALLA (KARAMAN)

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

Kuşbaşı et (kuzu eti) 1000 gr.  
Patlıcan 8 adet  
Domates 5 adet  
Sivri biber 10 adet  
Soğan 3 adet  
Sarımsak 2 baş  
Tereyağı  
2 yemek kaşığı Tuz  
1 çorba kaşığı Karabiber  
1 çorba kaşığı Pul Biber

Toprak bir güveç içine, kuşbaşı kuzu eti yerleştirilir. Et üzerine isteğe göre doğranmış patlıcanlar konur. Patlıcanların üzerine doğranmış soğan, sarımsak, sivri biber ve dilimlenmiş domatesler yerleştirilir. Yağ, tuz ve karabiber ilave edilip, 2 su bardağı su konup orta hararetili fırında veya ocakta üzeri kapalı olarak yaklaşık 2 saat pişirilir.

