



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CALLA (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

### MALZEMELER

Koyun veya kuzu eti eğey tarafından 1 kg.

kemer patlıcan 3 adet

soğan 1 adet

sivri biber 6 adet

domates 2 adet

domates salçası 1 çorba kaşığı

tuz 1 çay kaşığı

sarımsak 1 baş

baharat 1 çay kaşığı

içyağı koyun iç yağı (el içi kadar)

### YAPILIŞI:

Toprak tencerenin tabanına iç yağı serilir. Önceden hazırlanmış olan et parçaları üzerine güzelce döşenir, hafif tuz ekilir. Etin üzerine daha önce hazırlanmış olan patlıcan, soğan, biber, sarımsak ve domatesler güzelce yerleştirilir bir miktar tuz konur. (Herhangi bir sıvı yağ, katı yağ ve su konmaz) Tencerenin kapağı kapatılır, kenarları hamur ile güzelce sıvanarak kuvvetli ateşin üzerinde (kömür maltızında) 1 saat kadar pişirilir, ateş üzerinden sökülerek servis tabaklarına konur veya tencereden de servis yapılır. Sıcak servis yapılır.

---