



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ÇAĞLA (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg çağla(Badem veya Kayısı)
250 gr kuzu kuşbaşı
1 baş kuru soğan
1 Yemek kaşığı tereyağı
1 Yemek kaşığı salça
1 Bardak su
Tuz
Karabiber

Tereyağı tencereye konularak eritilir, İnce doğranmış soğanlar rengi sararana kadar tereyağında çevrilir. Salça, kuzu eti, tuz ve karabiber ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Etler suyunu bırakıp çektikten sonra çağlalar ilave edilir, üzerine bir bardak su ilave edilerek su kaymayana kadar harlı ateşte sonra kısık ateşte çağlalar yumuşayınca kadar pişirilir. Çağlalar yumuşadıktan sonra ateşten alınarak servis yapılır.

