



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI CALLA (KONYA)

- 1 kg eęe eti
- 3 adet patlıcan
- 1 adet kuru soęan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 ęorba kaşığı tereyağı
- 1 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Et küçük parçalara ayrılır, düdüklüde haşlanır. Başka bir tavada ince kıyılmış soğan tereyağı ile pembeleştirilir. İri doğranmış biber , salça eklenir. Biber yumuşayınca ince doğranmış domates ve tuz eklenir. Kuşbaşı doğranmış patlıcan ilave edilir, 5 dakika birlikte kavrulur. Sonra pişmiş sulu ete eklenir. 15 dakika pişirilir.