

Karaman Calla Yemeği

Toplam 245 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 115 dk

6 kişilik

Orta

~485 kcal

Açılış 9/10

Calla, kuzu eti, patlıcan domates, biber ve sarımsak güveçte yavaş pişiren Karaman usulü etli sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 5 adet Patlıcan
- 4 adet Domates
- 6 adet Sivri biber
- 3 adet Kuru soğan
- 1 baş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Patlıcanları tuzlu suda 20 dakika bekletin.
2. Kuru soğan, domates, sivri biber ve sarımsağı doğrayın.
3. Kuzu kuşbaşı güveç tabanına yayın.
4. Patlıcan soğan, sarımsak sivri biber ve domatesi etin üzerine kat kat dizin.
5. Domates salçası tereyağı sıcak su, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.
6. Güveci kapatıp 190°C fırında 100 dakika pişirin.
7. Callayı 15 dakika dinlendirip sebzeleri ezmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan tuzlu suda bekletmek güveçte acıyı fazla yağ çekmeyi azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bulgur pilav ve süzme yoğurtla güveçten sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt