

Karaman Callama

Toplam 110 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 85 dk 6 kişilik Zor ~525 kcal

Karaman callama, kuzu eti, nohut ve bulguru salçalı tencerede yavaş pişiren doyurucu bir İç Anadolu yemeğidir. Etin suyu bulguru besler, tabak tane tane ama sulu kalır.

Malzemeler

Ana yemek için

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 adet Kuru soğan

Sos için

- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 30 gr Tereyağı
- 700 ml Et suyu
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 200 gr Süzme yoğurt

Yapılışı

- Kuzu etini tereyağında 3 dakika mühürleyin.
- Soğanı doğrayıp tereyağına ekleyin ve 5 dakika kavurun.
- Domates salçası, pul biber ve karabiberi ekleyip 1 dakika çevirin.
- Et suyunu ekleyin, kapağı kapalı şekilde eti 55 dakika pişirin.
- Haşlanmış nohut ve yarı kanı bulguru tencereye alın.
- Callamayı 1 saatte 18-20 dakika bulgur yumuşayana kadar pişirin.
- 10 dakika dinlendirip süzme yoğurtla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru son bölümde eklemek lapa olmadan et suyunu çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Cacık turşu ve ince kıyma maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt