Konya calla yemeği

4 kişilik

Malzemeler

1,5 kg	Kemikli kuzu eti
300 g	Can eriği
300 g	Soğan 2¾ adet
16 g	Tuz 1 yemek kaşığı
5 g	Şeker 1¼ çay kaşığı
14 g	Ayçiçek yağı 1 yemek kaşığı
14 g	Tereyağı 1 yemek kaşığı
700 g	Su 3½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Eti yıkayıp tencereye koyun, kaynamış suyu ekleyip 1 saat pişirin.
   1 sa
2. Can eriklerini birkaç yerinden çizip etin üzerine yerleştirin.
3. Soğanı tavada tereyağı ve sıvı yağla kavurup eriklerin üzerine eşit yayın.
4. Tuz ve şekeri ekleyin, kapağı kapatıp erikler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Etleri tabağın ortasına alıp eriklerle çevreleyerek servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1177 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-calla-yemegi