



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMALAN BORANİSİ (NİĞDE)

(Keme Boranisi)

Niğde Valiliği

Malzemeler.

1,5 kg keme

1,5 kg. orta yağlı parça et

2 su bardağı yoğurt

2-3 dış sarımsak

2 yemek kaşığı sade yağ

tuz

Yapılışı:

Etler kuşbaşı doğranır, tencerede yağ ile 15-20 dakika kavrulur Kemeler yıkanıp fındık büyüklüğünde doğranır Kavrulmuş ete ilave edilip kemelerde hafif kavrulur Üzerine 3-4 su bardağı su ilave edilip et ve kemeler yumuşayınca kadar pişirilir. Köfteler yapılır. Yemeğin üzerine köfteler konarak servis yapılır.

Not: Keme, Adanolanun bazı yörelerinde "Domalan" denilen patates cinsinden yabancı bir sebzedir.

[ML® Niğde Tavası \(görsel\)](#)