



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİK ETLİ KEME TAVASI (GAZİANTEP)

1 kg keme
400 gr kuşbaşı keklık eti
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar

Keklik etini tencerede suyunu salıp çekinceye kadar yağsız kavurun.

Soğanı ince ince doğrayın, margarin ile birlikte ete ekleyin, biraz yumuşayınca kadar çevirin.

Salçayı ekleyin. Bir iki kere altüst ettikten sonra üstünü geçene kadar sıcak su koyun, tuz ve baharat ekleyip kapağını kapatarak pişmeye bırakın.

Kemeleri yıkayıp temizleyin. Kabuk gibi topraklı kısmını çok ince soyun ve kuşbaşı doğrayın. Etler yumuşayınca kemeleri ekleyin bir süre daha birlikte pişirin. Keme biraz pişip yemeğin suyu koyulaşınca ocaktan alarak servis yapın.