



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEMELİ MIHLAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

6 adet yumurta  
400 g keme  
1,5 yemek kaşığı sadeyağ  
1 adet büyük soğan  
0,5 demet maydanoz  
0,5 tatlı kaşığı tuz  
0,5 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı ince toz kırmızıbiber (istenirse)  
1 limon (istenirse)

Soğanı ince ince kıyın ve tuzla birlikte kavurun, küçük küçük doğranmış kemeyi ekleyin.

Soğanlar iyice şeffaflaşp sararınca kadar kavurmaya devam edin. Maydanozu çok ince kıyın ve tavaya son anda ilâve edin.

Yumurtaları kırmak için tavadaki harcın içinde kaşıkla 6 çukur yer açın. Yumurtaları bu gözlere kırın. Yumurtalar pişince karabiber serperek servis yapın.

Not: Keme bulamazsanız mantar da kullanabilirsiniz.

