



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı pirinç
300 gr kuşbaşı et
1 yemek kaşığı domates salçası
½ kg keme
1 büyük kuru soğan
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
4 bardak su
Tuz

Tencereye etler konularak pişirilir. İki yemek kaşığı sade yağda, yumuşayan etler bir-iki çevrilir, ince kıyılmış soğanlar ilave edilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinçler yıkanıp tencereye alınır, kavrulur, pirinçlere iki kaşık salça ilave edilip kavrulmaya devam edilir, sonra dört bardak su, tuz ve karabiber ilave edilerek pilav kısık ateşte pişirilir. Keme temizlenerek yıkanır, küçük kuşbaşı olarak doğandıktan sonra geride kalan yağda, tavada hafif ateşte kavrulur. Tuz ve karabiber ilave edilir, pilavın içerisine karıştırılarak servis tabağına alınır, bostanayla yenilir.

