



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

2 bardak bulgur
1 kg. keme
4 kaşık sade yağ
Tuz
Karabiber

Kemeler yıkanır ve küçük parçalara bölünür. Tencerede kavrulur, 2 bardak suyla 15 dakika haşlanır. Bulgur eklenir 2 bardak su eklenir, tuz atılır. Suyu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine karabiber serpilir. Sıcak servis yapılır.