



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEME BORANISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Keme - 200 gr.
Yağsız Kuşbaşı Et - 100 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Sarımsaklı yoğurt - 100 gr.
Tuz - 3 gr.

Suda ıslatılan kemeler bıçakla kazınarak iyice temizlenir ve küp küp doğranır. Kuşbaşı doğranmış yağsız et bir tencerede haşlanır. Başka bir tencerede ısıtılan yağda önce haşlanmış et, sonra keme kavrulup, iyice karıştırılır. Su, tuz, karabiber eklenip pişirilir. Bakla boranisinde yapılan şekilde hazırlanan borani köftesi servis tabağına konulduktan sonra, hazırlanan yemek üzerine eklenir. Sarımsaklı yoğurt dökülüp servis edilir.