



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEME BORANISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1,5 kg keme
½ kg yağsız kuşbaşı et
2 kaşık domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Karabiber
Sarımsaklı yoğurt
Tuz
Boranı köftesi için:
8 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı pulbiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan
Kızartma için yağ

Köftesi için, bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan sekiz eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasının nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşınca kadar kavrulur. Öte yandan kemeler suda ıslatılır, bıçakla kazınarak iyice temizlenir ve tavla zarından biraz daha büyük şekilde doğranır. Tencerede ısıtılan yağda önce haşlanmış et, sonra keme kavrulur, iyice karıştırılır. Biraz çevrilip salça ilavesiyle kavrulduktan sonra altı- yedi bardak suyla tuz, kara biber eklenerek pişirilir. Servis tabağına konulan köftelerin üzerine dökülen yemek sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz piring pilavıyla (daha ziyade nisan ve mayıs aylarında) yenilir.

Not: Keme, patatese benzeyen bir tür yabani mantar, domalan. Kırık arazilerde büyüyen keme ilkbaharda, fırtınalı, yağmurlu, şimşekli havalarda bollaşır. Keme toplayanlar, kemeyi sabahın erken saatlerinde kırık arazilerde kabarmış tümseklerde ararlar. Lezzetli, protein değeri yüksek ve besleyicidir, suyunun bazı göz hastalıklarında kullanıldığı söylenir. Bir Fransız yemek yazarı, kemenin bir çeşidi olan trüf için "tam bir afrodizyak değil, ama kemeyle kadınlar daha yumuşak ve erkekler daha sempatik hale gelme eğilimindedir" demiştir. Kemenin çıktığı zamanlar Urfalılar için bir tür keyif dönemidir ve önceki yıldan beri heyecanla beklenen keme bu sınırlı sürede yaklaşık on çeşit yemeğiyle Urfalıların kafasını, midesini ve dilini rakipsiz bir şekilde işgal eder.



