



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEME BORANISI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 kg keme (mantar)
250 gr orta yağlı kuşbaşı et
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve su
köftesi için:
2 su bardağı köftelik bulgur
250 gr köftelik et (çiğ köftelik için)
yeterince toz biber tuz
3 yemek kaşığı un
köfteleri kızartmak için sıvı yağ

Köftelerin hazırlanışı: Köftelik bulgur öncelikle birazcık sıcak suyla ıslat ağzını kapat 10 dak. sonra kırmızı biber (isot) tuz, kara et çok az bir suyla yoğrulur. Daha sonra un ilave edilerek köfte kıvamına gelinceye kadar yoğrulmaya devam edilir. Köfte olunca nohut büyüklüğünde parçalara ayrılır iki avuç arasında yuvarlak şekil verilir bu işlem bitikten sonra bir tavada kızgın yağda hepsini kızartırız.

Boranisinin hazırlanışı: Kemeyi bol suda iyice yıkamak lazım üstünde bulunan topraklardan arınsın diye bu işlemi yaptıktan sonra

kuşbaşı şeklinde doğrayarak bir kenarda bekletiriz. Diğer tarafta eti yağda suyu çekişene kadar kavururuz daha sonra salçasını da ilave ederiz salçası az olacak biraz daha kavurduktan sonra yeterince suyunu da koyduktan sonra etlerin biraz pişmesine yakın başka bir kapta birazcık kavurduğumuz kemeleri ilave eder pişmesine yakın ezilmiş sarımsakları da ilave ederek 15-20 dak. sonra altını kapatarak servise hazırır.