



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et - 120 gr.

Keme - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Kemenin yumuşaması için bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün sırtı bıçakla kazınıp temizlenen keme iri parçalara ayrılarak ortası delinir. Bir parça keme bir parça zırhla çekilmiş etten yapılan kebab gelecek şekilde şişe dizilir ve mangalda pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

