KEMELİ KEBAP (ŞANLIURFA)

1 kg az yağlı et (koyun veya kuzu)
1,5 kg keme
2 tatlı kaşığı tuz
10 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Kemeler yıkanır, üstü iyice temizlenir. Soymaya gerek yoktur. Ancak yapışmış kum veya toprağı varsa kazıyarak temizlenip yıkanmalıdır. Temizlenen kemeler cevizden biraz büyük, kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranan kemelerin orta kısmı, yani şişe saplanacak olan yeri, bu iş için yapılmış olan özel delici alet ile delinir. Delinmezse şişe saplandığı vakit çatlar, kırılır. Saplananlar şişte durmaz dökülür. Onun için önce delmeli, sonra saplamalıdır. Kemeleri önce biraz haşlayıp sonra saplayanlar da vardır. Kıymaya tuz eklenir ve karıştırılır. Şişlere bir keme bir et olacak şekilde saplanır. Alevsiz ateşte pişirilir. Dört tarafı da pişince bir tepsi ya da lengere çekilir. Temizlenmiş yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılarak beraberce servis yapılır. Dürümle yenir.

© lezzetler.com tarif no:139571 • adı:Kemeli Kebap (Şanlıurfa) • gönderen:gezdirici • indirme tarihi:26.05.2024 - 05:48