



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEME KEBABI (ŞANLIURFA)

6-7 tane keme
1 kg. az yağlı kıyma
Tuz
Karabiber

Kemelerin kabuğu soyulur, temizlenir. (Bu soyulma temiz bir taş veya yüzeyi düz olmayan temiz bir cismi kemeye sulu olarak sürme ile olur.) Yuvarlatılan kemeler bıçakla ikiye bölünür. Diğer taraftan kıymaya, tuz ve karabiber konularak yoğrulur. (Çok az su ilavesi ile el ıslatılarak) ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Kebap şişine bir kıyma bir keme saplanır ve mangalda pişirilir. Servis yapılır. NOT: Kemeler gevrek olduğu için doğrudan şişe saplanırsa çatlar kırılır. Eskiden tenekelerde, kemeyi şişin geçebileceği kadar delen keme deleceği varmış, kemeler önce delecek ile delinir, sonra da şişe saplanırmış. Şimdi tenekelerde keme deleceği bulmak çok zor hatta imkansızdır. Bu nedenle sivri bir delecek ile itinalı bir şekilde delinmesi gerekir.