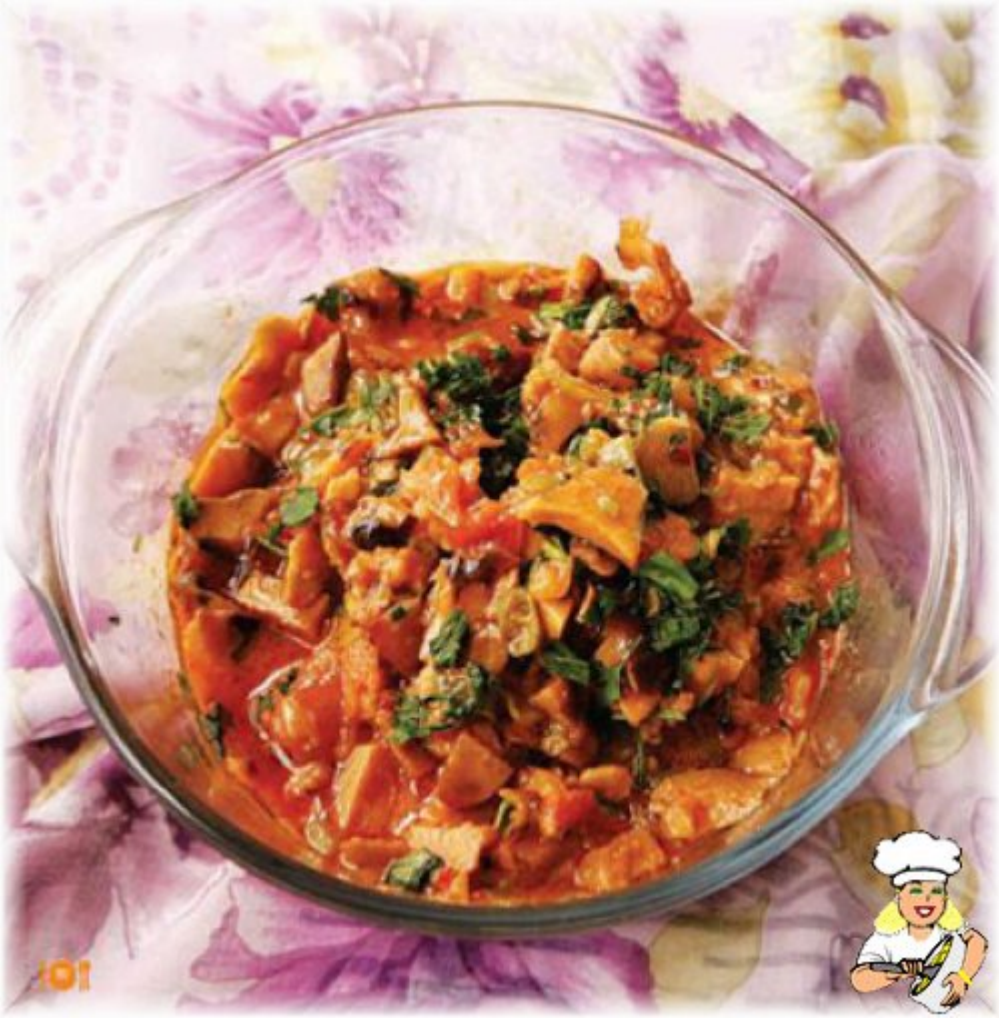
KEME (ŞEREFLİKOÇHİSAR ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram keme
100 gram sivri biber
250 gram domates
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
250 gram margarin
Yarım demet maydanoz
Tuz

Kemeler bol su ile yıkanır. Yıkandıktan sonra yüzeyi ince bir şekilde soyulur, Soyulan kemeler küp küp doğranır. Tavaya yağ koyulur, yağ ısındıktan sonra kemeler tavaya atılır. Bir çay kaşığı tuz ilave edilerek, ağzı kapalı bir şekilde kısık ateşte 5-10 dakika pişirilir. Üzerine ince doğranmış sivri biber konularak 5-10 dakika kemeyle birlikte pişer. Sonra küp doğranmış domates ilave edilir. 1 çay kaşığı pul biber atılır. Kısık ateşte pişirilir. Servis Şekli: Piştikten sonra servis tabağına alınır, üzerine süslemek için maydanoz konulur ve isteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurt da konulabilir.

Not: Keme İç Anadolu'da yetişen patatesgillerden bir bitkidir sekli patatese benzer. İlkbaharda toprak altından yukarıya doğru kabararak çıkmaya çalışır. Bu şekilde kendisini belli eden keme kazılarak çıkartılır. Besin değeri çok yüksek olan keme, Köylüler tarafından Şereflikoçhisar Pazarında satışa sunulur. Keme soğuk yerde (derin dondurucu) saklanarak yıl boyu tüketilebilir.



© lezzetler.com tarif no:80560 • adı:Keme (Şereflikoçhisar Ankara) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:05.05.2024 - 12:12