



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEME TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

- 1 kg keme
- 400 g kuşbaşı et
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar

Kuşbaşı eti tencerede suyunu salıp çekinceye kadar yağsız kavurun.

Soğanı ince ince doğrayın, sadeyağ veya tereyağı ile birlikte ete ekleyin, biraz yumuşayınca kadar çevirin. Salçayı ekleyin. Bir iki kere altüst ettikten sonra üstünü geçene kadar sıcak su koyun, tuz ve baharat ekleyip kapağını kapatarak pişmeye bırakın.

Kemeleri yıkayıp temizleyin. Kabuk gibi topraklı kısmını çok ince soyun ve kuşbaşı doğrayın. Etler yumuşayınca kemeleri ekleyin ve bir süre daha birlikte pişirin. Keme biraz pişip yemeğin suyu koyulaşınca ocaktan alarak servis yapın.

Not: Keme zamanı yapılan yemekler içinde kolay ama lezzetli tariflerden biri de keme tavaıdır. Yanında sade veya firikli bulgur pilavı ile toprağın tadını ve kokusunu hissedebildiğiniz tam bir bahar şöleni oluşturur.