KEMELİ BULGUR PİLAVI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak bulgur
400 g keme (domalan mantarı)
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kemeleri temizleyin ve kuşbaşı et gibi doğrayın. Soğanı ince ince kıyın.
Tencerede yağın yarısını eritin. Soğanları ekleyin ve şeffaflaşıp hafif sararıncaya kadar kısık ateşte çevirin.
Kemeleri ekleyin ve biraz daha kavurun. Domates ve biber salçasını ekleyin.
Kavnılan soğanlı kemeye 3 bardak kadar sıcak su ekleyin. Yaklaşık 5-10 dakika kaynattıktan sonra bulguru ekleyin vc kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakın.
Bulgur iyice irileşip suyunu çekince kalan yağı eritin ve üstüne dökün. Ateşten alarak kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın.
Servis tabağına alın ve sıcak sıcak servis yapın.

Not: İlkbahar lezzetleri çiğdem ve çağla ile başlar, mayıs ayında yerini kemeye bırakır. Kemeli pilav, istenirse bulgur yerine pirinç veya firik ile de yapılabilir. Firik kullanıldığı zaman bulgur ile yarı yarıya kullanılır. Yağ olarak sadeyağ kullanılırsa tadına doyum olmaz ama bulamayanlar tereyağı da kullanabilir. Keme olunca, pilava ayrıca et koymaya gerek yoktur, ama isteyen 250-300 g kadar kuşbaşı et veya iri bıçak kıyması ekleyebilir.