



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ HAŞHAŞ KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Orta yağlı zırhla çekilmiş kıyma et - 120gr.

Keme - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Yumuşaması için bir gece önceden suda ıslatılan kemenin sırtı bıçakla temizlendikten sonra küçük parçalar halinde doğranarak et ve tuz ile karıştırılır. Haşhaş kebabı gibi tombul bir şekil verilerek şişe saplanır. Mangalda hafif ateşte pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Not: Bu kebab eğer zırhla çekilen etten yapılmışsa Urfa kebabı, kıyma makinesinden çekilen etle yapılmışsa kemeli kıyma adıyla anılır.

