



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ KAVURMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağsız parça kuzu eti - 200 gr.

Keme - 50 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Karabiber - 2 gr.

Tuz - 2 gr.

Kemeler yumuşamaları için bir müddet suda bekletilir. Yumuşayan kemelerin ucu bıçakla kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve küp küp doğranır. Kuşbaşı et birtencerede haşlanır. Etlar bir müddet haşlandıktan sonra temizlene kemeler eklenerek biraz daha haşlanır. Kemeler yumuşayıp suyunu çekince sadeyağ, tuz ve karabiber ilave edilerek bir müddet kavrulduktan sonra ateşten alınıp, piring pilavı eşliğinde servis edilir.

