



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ KIZARTMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuşbaşı et - 200 gr.
Keme - 50 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Salça - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tuz - 3 gr.

Kemeler yumuşamaları için bir müddet suda bekletilir. Yumuşayan kemelerin ucu bıçakla kazındıktan sonra bol suyla yıkanır ve küp küp doğranır. Kuşbaşı etyikanarak tencerede kızdırılan sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Salça tuz, karabiber ve az su eklenerek kaynatılır. Su kaynayıncaya küp küp doğranan kemeler yemeğe ilave edilir. Kemeler pişince ateşten alınan yemek piring pilavıyla servis edilir.

