



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pirinç - 100 gr.
Kuşbaşı et - 50 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Keme mantarı - 50 gr.
Kuru soğan - 30 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Tuz - 3 gr.

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış etler bir tencere içerisinde pişirilir. Yumuşayan etler sadeyağ ile biraz kavrulup ince kıyılmış soğanlar eklenerek soğanlar pembeleşinceye değin biraz daha kadar kavrulur. Kavrulma işlemi devam ederken yıkanan pirinçler ve salça eklenir. Salça ve pirinçler de bir müddet kavrulduktan sonra su, tuz ve karabiber ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Kemeler yıkanıp kuşbaşı büyüklüğünde doğrandıktan sonra ayrı bir tavada tuz ve karabiber ilavesiyle sadeyağda kavrulur. Kavrulmuş kemeler dinlendirilen pilava eklenir ve bostana eşliğinde servis edilir.

