



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMELİ TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağsız kuzu eti - 200 gr.

Keme - 50 gr.

Soğan - 100 gr.

Domates salçası - 10 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Karışık baharat - 5 gr.

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranan etler genişçe bir tencerede hafifçe pişirilir. Yumuşaması için bir müddetsuda bekletilen kemelerin ucu kazındıktan sonra pişen etin üstüne eklenir. Büyük büyük doğranmış doğranmış soğan, yağ, salça, tuz ve baharatla harmanlanarak çukur bir kaba alındıktan sonra tencereye ters kapatılır. Üzerine ağırlık konularak ve kenarından az su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Pişince üzerindeki kap yavaşça kaldırılır. Pirinç pilavıyla servis edilir.

