



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEMELİ TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kuzu eti  
1,5 kg keme  
1 adet iri soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
3 yemek kaşığı sadeyağ  
Tuz ve karışık baharat

Büyük bir yayvan tencere veya tavaya et kuşbaşı şeklinde doğandıktan sonra yıkayıp konulur. Suda bekletilen kemeler kazandıktan sonra kuşbaşı doğranıp pişen etin üzerine ilave edilir. Üzerine iri doğranmış soğan, yağ, salça, tuz ve baharat dökülerek büyük çukur bir kabın içine alınıp karıştırılır ve tencereye ters kapatılır, üzerine ağırlık konulur. Kenarından az su ilave edilerek çok kısık bir ateşin üzerinde ağır ağır pişirilir. Pişen yemeğin üzerinden çukur kap yavaşça kaldırılınca etler tencerenin ortasında kalır. Bu şekilde sofraya getirilip servis tabaklarına alınır, sade pirinç pilavıyla yenilir.

