KEMELI TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

750 gr keme
750 gr kuzu eti
150 gr sadeyağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz

Kemelerin üstü iyice temizlenir. Soymaya gerek yoktur. Ancak üzerine yapışmış kum veya toprak varsa kazınarak temizlenebilir. Keme ve et fındık büyüklüğünde doğranır. Bir tencereye et, salça ve yağ konulur. Et biraz kavrulduktan sonra üzerine keme, 5 su bardağı su ve tuz ilave edilerek et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

Keme: (Terfesia) Urfa ve havalisinde bol miktarda bulunan bir mantardır. Patates büyüklüğündedir. Toprağı, hatta kaya altında olacak olsa, kayayı dahi yerinden oynatacak kadar güçlü bir şekilde tümseklik oluşturarak yerini belli ettiren, oldukça lezzetli bir mantardır. Henüz kültür mantarı gibi yetiştirilememektedir. Bazı yıllar bol bulunmasına karşın bazı yıllar çok az görülmektedir. Güzün 45. Gününde doyurucu yağmurun yağdığı yıllarda bol miktarda keme bulunduğu doğrudur. Ancak neden ve nasıl oluştuğu hakkında, bugüne kadar, bilimsel sonuçlara ulaşılamamıştır. Kemeye başka yörelerde domalan, tomalan, kemi de denilir.

© lezzetler.com tarif no:139543 • adı:Kemelı Tas Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:Kayıtcı • indirme tarihi:19.05.2024 - 08:01