



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KEME (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg keme
1 yemek kaşığı tereyağı
200 gram kıyma
1 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber, pul biber
1 baş soğan

Tereyağı eritilir, soğan incecik kıyılır yağda pembeleştirilir.
Kıyma ilave edilir, kavrulur.
Kabuğu soyulup incecik yaprak yaprak ve ufak doğranmış kemeler içine atılır.
Salça ve baharat katılır.
Yemeğin tamamını aşacak şekilde su ilave edilip tuz ekilir.
20 dakika kısık ateşte pişirilir.
İsteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurtla servis edilebilir.

