Kemeli kavurma

1 kişilik · 40 dk

Malzemeler

200 g	Kuzu kuşbaşı
50 g	Keme mantarı
10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
2 g	Tuz ¼ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kemeleri bir süre suda tutup yumuşatın, uçlarını bıçakla kazıyıp bol suyla yıkayın, sonra küp küp kesin.
2. Eti tencerede haşlayın; bir süre sonra temizlediğiniz kemeleri ekleyip biraz daha haşlayın.
3. Yemeğin suyu çekilip kemeler yumuşayınca karabiber, tuz ve sadeyağ ekleyin, bir süre kavurup ocaktan alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/kemeli-kavurma-surkav