

MENÜ



Cemo'nun Hikayesi



1984 yılında bir televizyon, bir bisiklet ve bir miktar parayla
Karamercan kardeşlerin fırını devralmasıyla başlar
Cemo'nun Hikayesi...

Küçük bir mahalle fırını olarak devralınan ve devamında iki
kardeşin omuz omuza çalışmasının eseridir CEMO...
Her şehrin bir lezzet durağı vardır. Konya'nın
Etlickmeğinde de CEMO, şehrimizin en sık ziyaret edilen
duraklarından biridir. Konya denilince etliemek,
etliemek denilince Cemo akla gelir. Bu lezzet aşkına ve
Cemo tadına.

Cemo's journey begins in 1984. Karamercan brothers
took over a bakery only with a tv, a bicycle and a small
amount of money.

Cemo was bought as a small bakery however improved
by two brother's hard work in later years. Every city has a
taste stop. Cemo is the most common stop for Konya's
Meat Loaf. When you mean Konya, it means Meat Loaf
and if you mean Meat Loaf, it means Konya. Welcome to
the taste of love and taste of Cemo.

YILIN LEZZET
MARKASI
ÖDÜLÜ

Cemo Etliemek yıllardır
korumakta olduğu kalite ve
lezzet anlayışını 2016 yılında da
sürdürerek, Vizyon Anadolu Başarı
ödülleriinde yılın lezzet markası
ödülünü kazandı.

Etliemek
Cemo-da
Yenir!

Bamya
çorbası
Okra soup
10 tl

Tandır
çorbası
Roasted soup
10 tl



Etli Ekmek Meat loaf 14 tl

İçindekiler
180 gr. hamur 100 gr. sebzeden oluşur. Et, düve etinin kaburga ve boşluk kısmından kullanılır. Domates, yeşil biber, soğan, maydanoz, tuzdan oluşan sebze karışımı ile et yoğrulur. Boy azami 90 cm, enin 20 cm olması Konya etli Ekmek'inin özelliğidir.

contents
It comprises of 180 gr. dough, 100 gr meat and 100 gr vegetables. The meat is obtained from the calf ribs and shanks. The meat is kneaded with a vegetable mixture comprising of tomatoes, green paper, olive, parsley, and salt. Konya Meat Loaf is characterized with its length of 90 cm and width of 20 cm.



Kaşarlı börek Cheddar cheese borek 14 tl

İçindekiler
120 gr. rendelenmiş kaşar ve tulum peyniri 180 gr. hamurla börek şekli verilip fırlandıktan sonra, üzerine tereyağı sürülür.

contents
120 gr grated cheddar cheese is rounded as a pastry with 180 gr dough, and then baked in furnace and rubbed with some butter thereon.



Bıçak arası Bicak arasi 16 tl

İçindekiler
180 gr. hamur, 100 gr. et, 100 gr. sebzeden oluşur. En önemli özelliği düve etinin bifteklilik kısmından, iki bıçak arası tabir edilen minik et parçalarının domates, yeşil biber ve tuz ile yoğrulularak kullanılmasıdır.

contents
It comprises of 180 gr dough, 100 gr meat and 100 gr vegetables. The most important characteristic is to use the small meat pieces called "two knives interval" obtained from the calf beefsteaks kneaded with some tomatoes, green pepper and salt.



Konya böreği Konya patty 14 tl

İçindekiler
60 gr. kıyılmış et ve 60 gr. peynir karışımı, 180 gr. hamurla börek şekli verilip fırlandıktan sonra, üzerine tereyağı sürülür.

contents
A mixture of 60 gr minced meat and 60 gr cheese is prepared in the form of a pastry, and then baked in furnace and rubbed with some butter thereon.





Urfa kebab

Urfa kebab

20 tl

İçindekiler
Erkek kuzu etinin ön kollarından alınan et, zırlı satır ile kıyma haline getirilir. Tuz ile yoğrulup dinlendirilir. 1 porsiyonu net 110 gr. olarak şişte ızgara yapılır.

contents
The meat obtained from the front male lamb arms is sliced and chopped with a meat cleaver. It is mixed and seasoned with some salt. One portion of net 110 grams is grilled in shish.



Adana kebab

Adana kebab

20 tl

İçindekiler
Erkek kuzu etinin ön kollarından alınan et zırlı satır ile kıyma haline getirilir. İçine pul biber, acılı toz kırmızı biber, maydanoz, soğan, sarımsak tuz ile harman yapılır. 1 Porsiyon net 110 gr. olacak şekilde şişte ızgara yapılır.

contents
The meat obtained from the front male lamb arms is sliced and chopped with a meat cleaver. It is mixed and seasoned with some pepper flakes, pulverized bitter pepper, parsley, onion, garlic and salt. One portion of net 110 grams is grilled in shish.



Şiş kebab

Shish kebab

24 tl

İçindekiler
Erkek kuzu etinin arka butlarından alınan et, özenle kuşbaşı yapılır. Zeytinyağı, yoğurt ve tuz ile terbiye edilip 1 gün dinlendirilir. 1 porsiyon, net 110 gr. olacak şekilde şişte ızgara yapılır.

contents
The male lamb meat taken from the buttocks is sliced in small pieces. Then it is left to settle for one day after being seasoned with olive oil, yoghurt and salt. One portion of net 110 grams is grilled in shish.

Tavuk şiş

Chicken shish

18 tl

İçindekiler
Tavuk göğsünden alınan etler, kuşbaşı şeklinde hazırlanır. Acılı salça, yoğurt zeytinyağı ve pul biber ile terbiye edilip 1 gün dinlendirilir. 1 porsiyon net 110 gr. olacak şekilde ızgara yapılır.

contents
The chicken meat is prepared in small cubes. It is seasoned with bitter tomato paste, yoghurt, olive oil and flake pepper, and left to settle for one day. One portion of net 110 grams is grilled.



Karışık ızgara

Mixed grill

30 tl

1.5 PORSIYON

Kuşbaşı tirit

Meat sop

24 tl

İçindekiler

Küp şeklinde doğranan tandır ekmeğini özenle hazırladığımız kemik suyuyla ıslatıp üzerine ince kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilir. Üzerine inceltilmiş süzme yoğurt gezdirilir. Kuzu etinin bonfile ve biftek etinden hazırladığımız et yoğurdun üzerine ilave edilir. En son üzerine maydanoz, sumak, kekik, tereyağı, pişmiş domates ve biber ilave edilerek servis edilir.

Contents

Cubically cut Village Bread is soaked well in bone water that was prepared preciously; then fine chopped onion is added. Strained yoghurt is added in it. Roasted meatball that we prepared from front and rear rump lamb meat is added on yoghurt. Finally it is served with parsley, sumac, thyme, butter, cooked tomato and pepper.

Köfte tirit

Meatball sop

24 tl

İçindekiler

Küp şeklinde doğranan tandır ekmeğini özenle hazırladığımız kemik suyuyla ıslatıp üzerine ince kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilir. Üzerine inceltilmiş süzme yoğurt gezdirilir. Kuzu etinin bonfile ve biftek etinden hazırladığımız köfte yoğurdun üzerine ilave edilir. En son üzerine maydanoz, sumak, kekik, tereyağı, pişmiş domates ve biber ilave edilerek servis edilir.

Contents

Cubically cut Village Bread is soaked well in bone water that was prepared preciously; then fine chopped onion is added. Strained yoghurt is added in it. Roasted meat that we prepared from front and rear rump lamb meatball is added on yoghurt. Finally it is served with parsley, sumac, thyme, butter, cooked tomato and pepper.

Fırın kebabı

Oven kebab

24 tl

İçindekiler

Özenle seçilmiş erkek kuzu etinin ön çeyrek olarak anılan bölgeden alınan et fırında bakır leğen içinde 6 saat süre ile yavaş yavaş pişirilir. Özel olarak hazırlanan tırnaklı kebab pidesi üzerinde servis yapılır.

Contents

Some meat is taken from the zone called the front quarter of the male lamb meal, and slowly cooked for 6 hours on a copper bowl in an oven. It is served on a flat bread specially prepared and trimmed.





Sütlaç
Rice pudding
9tl



Ekme
kadayıfı
Loaf pastry
9 tl



Sacarası
9 tl

Höşmerim
9 tl



Salata
4 tl
(Kişi Başı)



Ezme
5 tl



Cacık
8 tl



Yayık ayranı
3 tl



Yoğurt
8 tl



*Diğer
Şubelerimize de
Bekleriz*



*Cemo
Nalçacı*



*Cemo
Meram*



*Dōgadan
gelen
lezzetler...*

www.ayginsut.com.tr



NALÇACI - MERAM - SELÇUKLU

SİPARİŞ HATTI
444 8 542



/cemoetliekmek