



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ÇEMEN (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

2 yemek kaşığı çemen tozu  
4 yemek kaşığı kırmızı toz biber  
1 yemek kaşığı kimyon  
1 avuç dövülmüş sarımsak  
1 tatlı kaşığı tuz

Çemen tozu, kırmızı biber, kimyon, tuz ve dövülmüş sarımsağı bir kapta karıştırın. Koyu muhallebi kıvamında olana kadar su ekleyin. İçerisine pastırma ve isteğe bağlı dövülmüş ceviz katın. Bazlama veya ekmeğe sürerek servis yapın.

