



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARAT KARIŞIMI (KUVEYT)

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 su bardağı toz kırmızı biber
1/2 su bardağı tane karabiber
1/4 su bardağı kişniş tohumu
1/4 su bardağı karanfil
1/4 su bardağı kak tarçın
4 çorba kaşığı kimyon tohumu
2 tatlı kaşığı kakule tohumu
2 küçük hindistancevizi veya 1/4 su bardağı küçük hindistancevizi rendesi

Tane karabiberi, kişniş tohumlarını, karanfili, tarçını, kimyonu ve kakule tohumlarını bir mikserde koyup toz haline gelinceye kadar çekin. Karışımı yaparken mikserde koyduğunuz baharatların oranlarına dikkat edin. Küçük hindistan cevizlerini rendenin ince tarafı ile rendeleyin ve toz kırmızı biber ile birlikte mikserde çektiğiniz baharat karışımına ilave edin. Hep birlikte homojen bir baharat karışımı elde edinceye kadar karıştırın. Daha sonra ağzı sıkı kapanan bir kavanoza doldurun ve gerektiği zaman kullanmak üzere baharat dolabınıza kaldırın.

Not: Dilerseniz baharatları yukardaki miktarlarda toz halinde alıp karıştırarak, yine bir kavanoza koyup ihtiyacınız olduğu zaman kullanabilirsiniz.
