



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA ÇEMENİ

500 gr. çemen tozu
100 gr. sarımsak
80 gr. karışık baharat
Karabiber, kimyon, yenibahar, tarçın, kırmızıbiber

Bir kaba toz çemen koyup üzerine 2 parmak geçecek kadar soğuk su dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı bir gün kenarda dinlendirin. Ertesi gün kaptaki suyun fazlasını alın ve içine dövülmüş sarımsak ve karışık baharatları ilave edin. Çemen sosu hazırlanmıştır.

Not: Bu sos Anadolunun bazı yörelerinde kızarmış ekmeğin üzerine sürülerek kahvaltıda yenilir.



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021