



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇEMEN (KAYSERİ)

250 gram sarımsağı rendeleyin.
Üzerine 200 gram toz biber dökün acı olanından tercih edin.
Ardından 2 yemek kaşığı çemen tozunu ekleyip iyice karıştırın.
Karabiber, kimyon, tuz koyup yumuşak olması için bir su bardağı ılık su koyun.
Bir kez blendırdan geçirin.
Cevizli çemeniniz tüketime hazır!

