



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK ÇEMEN SOSU

Canan Karatay

2 yemek kaşığı çemen otu tohumu  
4 yemek kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
Kristal kaya tuzu  
8 diş sarımsak  
Ilık su  
Sosu için:  
1 yemek kaşığı çemen sosu  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Yarım çay bardağı havanda ezilmiş ceviz içi  
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
Yarım demet maydanoz

Sarımsakları soyun ve rendenin ince tarafından rendeleyin. Üzerine ılık su koyun. Çemen otu tozunu, kırmızıbiberi, karabiberi, kimyonu ve az miktarda tuzu karıştırıp, sarımsakların üzerine ilave edin ve karıştırın. Gerekirse su ilave edin ama fazla sıvı olmamasına dikkat edin. Daha sonra bir kavanoza koyup muhafaza edin. Kahvaltılık çemen sosu yapmak istediğinizde, hazırladığınız çemenden 2-3 yemek kaşığı kadar alıp bir kâseye koyun.

Üzerine salça, zeytinyağı ve ezilmiş ceviz içini ilave edip karıştırın.

Maydanozları yıkayın ve ince ince doğrayın. Kahvaltılık çemeni doğranmış maydanozla süsleyip, servis edin.

