



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJUN BAHARATI YAPIMI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 yemek kaşığı kuru kekik
1 yemek kaşığı kurutulmuş fesleğen
2 yemek kaşığı taze çekilmiş karabiber
1,5 yemek kaşığı kimyon
2,5 yemek kaşığı sarımsak tozu
2 yemek kaşığı soğan tozu
5 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı acı pul biber
1,5 çay kaşığı tuz

Tüm malzemeleri bir kabın içerisine aktarıp güzelce karıştırın.

Ardından kavanozun içerisine aktarıp ağzı sıkıca kapalı bir şekilde serin ve kuru bir biçimde saklamaya özen gösterin.

Dilediğiniz zaman ıslak bir kaşık ya da ürün değdirmemeye özen göstererek baharatınızı kullanabilirsiniz.

Tamamen toz halde bir karışım olmasını istiyorsanız blenderdan da geçebilirsiniz. Bulabiliyorsanız içerisine öğütölmüş beyaz tane karabiber de ilave edebilirsiniz.

