



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİMYON:

Maydanozgillerden kokulu bir bitkidir. Anayurdu Akdeniz Bölgesi olan bu bitkinin tohumları yanm santimetre uzunluğunda ve esmer-sarı renktedir. Keskin kokusu ve tadıyla çok bilinen ve kullanılan bir baharattır. Genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Ülkemizde köfte yaparken içine kimyon katılır. Sucuk yapımında da kimyonun önemli bir yeri vardır, italyanlar aperitifler ve ikram ettikleri bazı tuzlu bisküvilerin hamuruna kimyon katarlar. Hollandalılar ise kendilerine has bir peyniri kimyonla kokulandırırılar. İçine kimyon katılarak yapılan Alsace sosisi de tıpkı Türk sucuğu gibi ünlüdür. Almanya'mn bazı bölgelerinde yapılan kimyonlu ekmekler de bütün dünyada bilinmektedir. Kimyon tek başına kullanıldığı gibi baharat karışımlarının (mesela köri) içine de girer.
