

Kayseri Çemeni

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

12 kişilik

Kolay

~95 kcal

Açılış 11/10

Kayseri çemeni, buy otu, sarımsaklı toz biber ve baharatlar suyla yoğun kıvamda getirip ekmeğe sürülen acı sofralı kostur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Çemen otu tozu
- 0.5 su bardağı Tatlı toz biber
- 2 yemek kaşığı Acı toz biber
- 8 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1.3 su bardağı Su

Yapılı

1. Çemen otu tozu, tatlı toz biber, acı toz biber, kimyon, kişniş, yenibahar, karabiber, zencefil ve tuzu karıştırın.
2. Sarımsakları baharat karışımına ekleyin.
3. Suyu azar azar dökerek pütürlü ve koyu bir macun elde edin.
4. Çemeni kapaklı kapta 1 saat dinlendirin, baharatlar suyu çöksün.
5. Servisten önce karıştırılacaksa 2 yemek kaşığı suyla sürülebilir kıvamda getirin.

PÜF NOKTASI

Çemeni dinlendirmek buy otunun acılığını alır ve sarımsak kokusunu dengeler.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze lavaş, pastırma dilimleri ve domatesle kahvaltılar için uygundur.