

Cemen

Malzemeler

7 corba kasigi domates salcasi,
2 corba kasigi Tahin,
2 corba kasigi iri kiyilmis ceviz,
1 dis sarimsak,
(yada 1 silme cay kasigi sarimsak tozu)
1 silme tatli kasigi kuru nane,
1 silme tatli kasigi kekik,
1 silme cay kasigi kimyon,
1 silme cay kasigi karabiber,
1 silme cay kasigi kirmizi pul biber,
1 silme cay kasigi corek otu,
Zeytinyagi ve tuz

Yapilisi

Tavaya zeytinyagimizi alalim. Biraz isitalim. Icine domates salcamizi alip biraz kavuralim. Daha sonra sarimsagi ezip tavaya ekleyelim 2-3 dk.kavuralim. Baharatlari ekleyip 1-2 dk daha karistiralim. En son tahini, cevizi ve corek otunu da ekleyip soyle bir karistiralim ve ocagin altini kapatalim. Uygun bir kaseye bosaltip ilimasini bekleyelim.

Afiyet Olsun...

Not: Kapakli bir kapta buzdolabinda 2-3 hafta kadar saklayabilirsiniz...

Daha sarimsakli seviyorsanız sarimsak sayisini arttirabilirsiniz...

Afiyet Olsun..