



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI EZME (GAZİANTEP)

- 4 adet olgun iri domates
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 2 adet acı sivri biber
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 tutam tuz
- 1 miktar acı pul biber

Domatesleri soyup ince kıyım halinde çok küçük doğrayın. Kuru soğanı ince kıyın. Sivri biberleri ikiye kesip saplarını ve çekirdekli kısımlarını ayıklayıp ince ince doğrayın. Közlenmiş biber, maydanoz, nane ve sarımsak dişlerini çok ince kıyın. Kıyılmış bütün malzemeyi derin bir kaseye alın. Sumak, nar ekşisi, limon suyu, tuz ve eritilmiş margarin küçük bir kaptan çırpıp salatanın üzerine pul biber serpererek servis yapın. Dilerseniz nar ekşisini de dökebilirsiniz.