



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBER (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

5 adet kurutulmuş kırmızıbiber
100 gr. Ceviz içi
1 adet soğan
2 adet etimek
Tuz
Kimyon

Kuru biberler sıcak suda yumuşayınca kadar bekletilir. İçindeki tohum ve damarlı kısımlar temizlenir. Biberler iyice dövülerek püre haline getirilir. İçine ince doğranmış soğan, etimek, kimyon ve tuz eklenerek iyice ezilir ve kıvama getirilir. İsteyen bütün malzemeyi robota koyarak çekebilir. Servis tabağına yayılarak servis yapılır.

