



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBER (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

300 gr. ceviz içi

5 adet kuru kake (galeta unu) (kuru ekmek)

10 tane baş biber veya

1 çay kaşığı Kimyon

2 kaşık biber salçası

Tuz

1 adet kuru soğan (küçük)

Baş biberler sıcak suda 20 dk. kadar bekletilip yumuşaması sağlanır. Tohum ve damarları ayıklanıp güzelce yıkanır ve bir süzgece konur. Suyu süzülen biberler ceviz soğan, kuru kake (galeta unu), kimyon ve tuz ilave edilerek et öğütücüsünde püre haline getirilir.

Not: Antakya'da baş biber tabiri yaz mevsiminde kurutulmuş kırmızı (acı) biber için kullanılır. Cevizli bibere, nar ekşisi ve zeytinyağı konulursa muhammara olur.

