



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BİBER

- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı ceviziçi
- 1 küçük soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 dilim bayat ekmek dilimi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Biber salçasını çukur bir kaba koyun. Ceviziçini yağını çıkartmadan havanda dövün. Soğanın kabuğunu soyun ve rendeleyin. Sarımsağı ayıklayın ve ince ince çentin. Ekmek diliminin kenarlarını kesin, suda ıslatın, sıkarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, soğan, sarımsak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyağını biber salçasına katın ve iyice karıştırıp püre haline getirin. Arzu ederseniz ekmek dilimlerine sürerek de ikram edebilirsiniz.