



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BİBERLİ SÜRME

1 salçalık biber
3 Çorba Kaşığı Pul Biber
5 çorba Kaşığı kurutulmuş, dövülmüş ekmek
8-9 ceviz içi
¾ çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
½ çay kaşığı kimyon
Tuz

Tatlı pul biberimiz derin bir kaptan su ile ıslatalım, taze biberimizi yıkayıp temizleyelim, kıyalım. Ekmek içinizi bildiğiniz yöntemle toz haline getirin. Sonra cevizlerimizi çekelim, ardından taze biberimizi ıslanmış ve şişmiş pul biberimize ekleyelim, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, kimyon, kuru ekmek ve tuzumuzu ekleyip iyice karıştıralım. Tüm karışımı blendırdan geçirin, iyice özdeşleşsin.
Servis için: Tost ekmeklerinin kenarlarını alın, üzerine bu karışımdan sürün, ekmeğinizi 4'e bölün, maydanoz yaprağı ile süsleyin.