



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SARIMSAKLI SÜRME

MALZEMELER

1/2 bayat ekmek içi
1 çay bardağı toz ceviz
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
1 limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı süt
Kırmızı pul biber

YAPILIŞI

Bir kaptan ufalanmış ekmek içi, ceviz, sarımsak, kimyon, yenibahar, limon suyu, zeytinyağı, süt ve kırmızıbiberi karıştırın. Macun kıvamına gelince kızartılmış ekmeklere sürüp servis yapın. Servis yaparken yeşillik turşu koyabilirsiniz. Tartların üzerine kanepelerde de kullanabilirsiniz.