



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAMMARA

Elif Korkmazel

- 5 etimek
- 1 ay bardağı su
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 5 diş sarımsak
- 2 orba kaşığı biber salçası
- Kimyon, pul biber
- 1 ay bardağı ceviz

Öncelikle etimekleri robot yardımıyla çekip toz haline getirin. Üzerine su ve yağ ekleyip karıştırın. Ezilmiş sarımsak, salça ve baharatı da içine ilave edip harmanlayın. Son olarak da kıyılmış cevizi ekleyip karıştırın. Cevizsiz yapanlar da var, ama cevizsiz bir muhammara düşünemem ben doğrusu. Farklı bir tat elde etmek isterseniz, servis tabağına aktardığınızda üzerine nar ekşisi gezdirin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018