



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAHVALTILIK ZAHTER (KİLİS)

50 gram zahter  
200 gram leblebi  
Kırmızı biber, tuz  
100 gram kuru sumak  
100 gram bulgur  
200 gram susam  
100 gram kimyon  
100 gram menengiç  
100 gram karpuz çekirdeği

Karpuz çekirdeklerini bir tavada az yağ ile kavurun.  
Daha sonra sırası ile menengiç ve leblebileri kavurun.  
Leblebileri kavurmadan önce kırmızı daha iyi sonuç verecektir.  
En son susamları kavurun.  
Kavrulan malzemeleri karıştırıp robottan çekin ve toz kıvamını almasını sağlayın.  
En son diğer malzemeleri de ekleyin ve bir kez daha çekin.  
Toz halinde bir karışım elde edilir.  
Bu karışım kahvaltılık zahter olarak kullanıma hazırdır.  
Genel olarak bir parça ekmeğe önce zeytinyağına sonra bu karışıma bandırılarak yenir.

