



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ MUAMMARA

Malzemeler:

2 dilim bayat ekmek içi
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 kase ceviz içi
1 adet domates
1 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2-3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Kırmızı biberleri közleyin, maydanozları kıyın, ekmek içlerini ufalayın. Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın. Biberleri mutfak robotunda kıyın, ince dilimlediğiniz sarımsağı ekleyin. Tüm karışımın hepsini bir kaptaki karıştırın. Ceviz içlerini parçalayıp, biberleri karışıma ilave edin, tuz, nar ekşisi, zeytinyağı ve pul biber ekleyip ezerek karıştırın, servis tabağına alıp maydanoz yapraklarıyla süsleyin.
