



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MUHAMMARA

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardađı çekilmiř ceviz içi
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 diř sarımsak
- 2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- 10-15 adet sandviç ekmeđi

Derin bir kabın içine beyaz peyniri koyup, üzerine zeytinyağını ve sarımsağı ekleyin. Sonra da çatalla iyice ezin. Öte yandan kimyon ve pul biberi ceviz iiyle beraber ilave edip, karıştırmaya devam edin. Ardından içine 1 yemek kaşığı kadar da domates salçası ekleyin ve iyice karıştırın. Muhammara'nız hazır! Sandviç ekmelerinin üzerine sürüp, maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servise sunabilirsiniz.

