



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAMMARA (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1/2 bardak kırmızı biber
1 bardak ceviz
3-4 dilim kızarmış ekmek
1 limon suyu ve yeterli su
tuz, kimyon
acı biber
zeytinyağı

Önce yarım bardak kırmızı biberin üzerine limon suyu ilave edilir. (Yeterli olmazsa su ile tamamlanır). Limon suyu bibere hem doğal rengini verir hem de acısını bir ölçüde almış olur. Kızarmış ekmek ile ceviz robotta çekilir ve bu karışım büyücek bir kasede limonlu biberle birleştirilir. Eğer biber acı ise, bu karışıma daha fazla kızarmış ekmek ilave edilir. Karışım koyu ise daha sonra su ilavesiyle macun haline getirilir ve tuz, gerekiyorsa acı biber, kimyon ve zeytinyağı ilave edilir. Dilim ekmeğin üzerine sürülerek servis yapılır.

[ML® Muhammara için tıklayın](#)

