



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHAMMARA (HATAY)

1 diş sarımsağı ve 250 gram marka ceviz içini toz haline gelene kadar blenderden geçirin. 1 dilim ekmek içini de blenderdeki karışımınıza ekleyin ve yeniden blenderden geçirin. Ardından 1 yemek kaşığı biber salçası ile 1 yemek kaşığı domates salçasını da ilave edin. Üzerine 2 yemek kaşığı nar ekşisi dökün. Karışıma 1 çay kaşığı kimyon ve 1 çay kaşığı tuzu da ekledikten sonra tekrar blenderden geçirin. Ardından 6 yemek kaşığı zeytinyağını da ilave edin ve tekrar karıştırın. Cevizli muammara artık servise hazır. Servis tabağına alıp üzerini kaşıkla düzelttikten sonra ceviz ve nane yaprağı gibi dilediğiniz malzemelerle süsleyerek servis edin.

