



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HATAY USULÜ MUHAMMARA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı dövülmüş ceviz içi  
4-5 adet kırmızı biber (kızlenmiş, kabukları soyulmuş)  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Yarım limonun suyu  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı pul biber  
Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Kızlenmiş kırmızı biberleri soyun ve çekirdeklerini temizleyin. Ardından ince bir şekilde doğrayın. Bir blender veya mutfak robotunda, dövülmüş ceviz içi, nar ekşisi, biber salçası, limon suyu, ezilmiş sarımsak, kimyon, pul biber, toz kırmızı biber ve tuzunu ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar blender'dan geçirin. Karışıma yavaşça zeytinyağını ekleyerek, homojen bir yapı elde edene kadar karıştırın. Muhammara kıvamının çok yoğun veya çok sıvı olmamasına dikkat edin. Hazırladığınız muhammarayı bir servis tabağına alın ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirerek servis yapın. Hatay muhammara, genellikle sıcak lavaş veya pide ekmek ile servis edilir. İsteğe göre üzerine taze maydanoz veya ceviz içi serpererek servis yapabilirsiniz.

