



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHAMMARA

- 4 Çorba kaşığı çekilmiş kuru ekme
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 kahve fincanından 1 parmak eksik zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kekik
- Yarım yemek kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Yarım limonun suyu
- 6 diş sarımsak
- Tuz
- Dilimlenmiş ekme

Ufalanmış ekme karıştırma kabına alınır.

Üzerine domates ve biber salçaları, kekik, nane, kimyon, rendelenmiş sarımsaklar, yoğurt, ceviz tuz ve zeytinyağı ilave dilir.

Bütün malzemeler kaşık yardımıyla karıştırılır.

Yarım limonun suyu ilave edilerek karıştırmaya devam edilir.

Homojen bir karışım elde edildikten sonra servis tabağına alınır.

Dilimlenmiş ekmeğin üzerine düzgünce sürülerek servise sunulur.

