



MUHAMMARA

Ömür Akkor

7 adet taze kırmızı biber
6 dilim etimek
Yarım kase kıyılmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı kimyon
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı Komili Erken Hasat zeytinyağı
3 yemek kaşığı nar ekşisi
Yeterince kaya tuzu

Kırmızı biberi ayıklayıp irice doğrayın.

Doğradığınız kırmızı biberi, sarımsağı, etimeği, kimyonu ve tuzu rondooya koyup irice kalacak şekilde çekin.

Sonra bir karıştırma kabına alıp içine ince kıyılmış ceviz içi, Komili zeytinyağı ve nar ekşisini ilave edin.

Hazır olan muhammarayı servis tabağına alın ve üzerine ceviz içi, nar ekşisi ve Komili zeytinyağı koyarak servis edin.

