



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHAMMARA

6 dilim bayat ekmek içi
1,5 su bardađı iri çekilmiř ceviz içi
5 yemek kaşığı acı biber salçası
5 yemek kaşığı domates salçası
Yarım ay bardağı limon suyu
3 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diř sarımsak
2 ay kaşığı tuz
2 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 ay kaşığı kimyon
Yarım ay kaşığı kişniş

Bayat ekmek ilerini kenar kısımlarını kullanmadan bir kaseye alın.

Küçük parçalar halinde ufalayın.

Ekmek ilerini limon suyu ve su ile ısladıktan sonra hafifçe ovun.

Sarımsaklara tuz ekleyip ezin.

Ovduđunuz ekmek ilerini, cevizi, acı biber salçası, domates salçası, sarımsak, zeytinyağı ve baharatları karıştırın.

Sosunuz macun kıvamına gelince kızarmış ekmek dilimleriyle servis edin.

Dilerseniz bir kavanoza alıp bozdolabında da muhafaza edebilirsiniz.

