



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAMMARA

- 1 su bardağı domates salçası
- 1 su bardağı biber salçası
- 1 su bardağı sızma zeytinyağı
- 2 su bardağı ekmek kırıntısı
- 1 su bardağı ceviz içi
- 6 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı pul biber

Mutfak robotuna; salçaları, ekmek kırıntısını, zeytinyağını, cevizi, soyulmuş sarımsakları ve baharatları da ekledikten sonra, robotu çalıştırın.

Tüm malzemeleri püre haline gelene dek çekin.

Bir servis tabağına alın ve üstüne nar ekşisi gezdirip, cevizle süsledikten sonra servis edin. Kalan muhammarayı bir kavanoza kaldırıp, buzdolabında saklayabilirsiniz.

