



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAMMARA

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

- 6 adet kapyra biber
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı (60 ml)
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı tuz

Kapyra biberlerin üzerine bıçakla delikler açın. Fırın tepsisinin üzerine yerleştirdiğiniz ızgaranın üzerine dizin.

Önceden 200 dereceye ayarlanmış fanlı fırında, 20 dakika közleyin.

Közlenen biberlerin kabuklarını soyun ve rondodan geçirin. Ardından karıştırma kabına aktarın.

Üzerine ufalanmış bayat ekmek, biber salçası, domates salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, ceviz, ezilmiş sarımsak ve baharatları ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra servis tabağına aktarın. Üzerine maydanoz yaprakları, ceviz parçaları ve zeytinyağı ilave ederek sunumu tamamlayın.

