



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAMMARA

<https://www.karaca.com>

3 avuç ceviz içi
2 diş sarımsak
3 dilim ekmek içi
3 çorba kaşığı biber salçası
3 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım limonun suyu
Ceviz büyüklüğünde zencefil

3 dilim ekmek içi ve 2 diş sarımsağı mutfak robotu haznesine atıp çekin. Ardından içine 3 avuç cevizi atıp bas çek yaparak parçalayın. 3 çorba kaşığı domates salçası, 3 çorba kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı kimyon, yarım limon suyunu sıkın iyice karıştırın. Salçanın tuzluluğuna göre tuz ilave edebilirsiniz. Son olarak ceviz büyüklüğünde taze zencefil rendeleysin, kalan tortularını parmaklarınızla sıkarak suyunun geçtiğine emin olun. Zencefilin çok lifli yerini muhammaraya eklemeyin ama etli kısmını koyun. Muhammara karışımını güzelce karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve zahter kekik serpererek servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.08.2024