



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHAMMARA

3 adet közlenmiş kırmızı biber
1 su bardağı ceviz içi
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Tuz (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)

İlk olarak közlenmiş kırmızı biberleri soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Biberleri bir blender veya mutfak robotunda püre haline getirin. Ceviz içini ekleyip tekrar karıştırın. Nar ekşisi, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, kimyon, pul biber ve tuzu ekleyin. Malzemeler iyice karışana kadar blenderdan geçirin. Karışımı servis tabağına alın ve üzerini ceviz ile süsleyerek servis yapın. Dilimlenmiş pide, lavaş veya taze ekmekle servis edebilirsiniz.

