



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
- Süslemek için:
 - 1-2 dal dereotu (ayıklanmış)
 - 3-4 parça ceviz
 - 2 yemek kaşığı nar ekşisi

Mutfak robotuna; salçaları, ekmek kırıntısını, zeytinyağını, cevizi, soyulmuş sarımsakları ve baharatları ekleyin. Ardından robotu çalıştırın. Tüm malzemeleri püre haline gelene dek çekin. Tüm malzemelerin homojen bir şekilde karıştığını görünce robotu durdurun. İrili ufaklı ceviz parçaları kalması daha da güzel olur. Nar ekşisi ile süsleyin. Ceviz parçaları serpin. Dereotunu da ekledikten sonra kızarmış ekmeğinizle servis edin.

