



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHAMMARA

- 2 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası (tercihen acı)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1/2 limonun suyu

Ceviz içlerini bir mutfak robotunda ince çekin, ama tamamen un haline getirmeyin. Hafif taneli bir yapısı olmalı. Geniş bir karıştırma kabında galeta unu, domates salçası, biber salçası, ezilmiş sarımsak, kimyon, kırmızı toz biber ve tuzu karıştırın.

Çekilmiş cevizleri bu karışıma ekleyin ve tüm malzemelerin iyice karışmasını sağlayın.

Zeytinyağı, nar ekşisi ve limon suyunu ekleyin. İyice karıştırarak malzemelerin homojen bir kıvam almasını sağlayın. Karışım çok kuru olursa biraz daha zeytinyağı ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız muhammarayı buzdolabında en az 30 dakika dinlendirerek lezzetlerin birbirine geçmesini sağlayın.

Muhammara mezelerini servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. İsterseniz süslemek için üzerine birkaç tane ceviz serpebilirsiniz.

