



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHAMMARA

1 su bardağı ceviz içi
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet limon
1 fincan zeytinyağı
2 diş sarımsak
Kimyon
Kırmızıbiber
Maydanoz
Yeşil biber

Ceviz içlerini ayıklayıp, bir havanda dövünüz. Bayat ekmek içini ıslatınız. Islattığınız ekmekleri sıkıp suyunu süzünüz. Havanda dövdüğünüz ceviz içleriyle sıkığınız ekmek içini karıştırınız. Sarımsağı ayıklayıp, havanda dövünüz. Ceviz içinin bulunduğu kaba katıp ezerek karıştırınız. Bu karışıma sırasıyla kimyonu, kırmızıbiberi, çok ince kıyılmış yeşil biberi katıp karıştırınız. Zaman zaman tadını kontrol ediniz. Az veya fazla olanı eksiltip, çoğaltınız. Bir fincan zeytinyağını ezmeye devam ederek muhammaranın içine ekeleyiniz. Bir limonun tümünü içine sıkıp iyice karıştırıp, bütünleştiriniz. Artık ne ceviz, ne ekmek kendini belli etmeyecek bir hal almıştır. Karışım iyice bütünleşmiştir. Bir servis tabağına yerleştirip, süsleyerek ikram ediniz.