



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUHAMMARA

250 gr. iç ceviz  
2 Dilim bayat ekmek  
1 küçük baş soğan  
2 Adet limon  
2 Fincan zeytinyağı  
Kimyon  
Kırmızıbiber  
Tuz

İç ceviz havanda dövülür. Taneler çok ince ezilmemelidir. Soğan ince rendelenip bir tas su içine konup yarım saat bekletilir. Başka bir kap içinde biraz zeytinyağı içinde bir kaşık kırmızı biber eritilip hazırlanır. Bayat ekmek ıslatılır, hazırlanır. Malzeme hazır olunca ceviz bir kap içine konur, ekmek ve zeytinyağı ilâvesiyle ezilmeye başlanır. Yavaş yavaş limon suyu katılır. Suda bekleyen soğan süzülüp alınır, cevize ilâve edilir. Biraz zeytinyağı, biraz limon ilâvesiyle karıştırmaya devam edilir. Kırmızı biberli yağ da ilâve edilir. Bütün yağ ve limon iyice yedirildikten sonra tuz ve kimyon katılır. Birkaç kere daha karıştırdıktan sonra hazır olan muhammara yayvan küçük salata tabaklarına konur, zeytin, maydanoz veya yeşil biberle süslenip sofraya götürülür.