



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHAMMARA

1 paket peksimet
1 kase tatlı kırmızı toz biber
1 kase dövülmüş ceviz içi
Bir buçuk su bardağı zeytinyağı
Bir buçuk su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı yenibahar
Yarım çorba kaşığı kimyon
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz

Blendırdan geçirdiğiniz peksimet ve ceviz içlerini geniş bir kaba aktarın. Üzerine tatlı kırmızı toz biberi ilave edin ve iyice karıştırın.

Ardından zeytinyağını, suyu, yenibaharı, kimyonu, limon suyunu, dövülmüş sarımsakları, nar ekşisini ve yeterince tuzu ekleyin.

İyice karıştırın. Bütün ceviz içi ve zeytinle süsleyerek, servis yapın.

Not: Geleneksel Türk Mutfağı'nın Güneydoğu'ya özgü en çok bilinen sürmelerinden biridir "muhammara". Ağırlıklı olarak ekmek içi, kırmızı toz biber ve ceviz içinden oluşur. Tarifimizde pratik olması bakımından peksimet önerdik. Ancak siz peksimet yerine bayatlamış ekmek içlerini ufalayarak kullanabilirsiniz.