



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUHAMMARA

2 dolmalık kırmızı biber  
1 diş sarımsak  
1 küçük kuru soğan  
2 yemek kaşığı biber salçası  
1 fincan öğütülmüş kızarmış ekme  
1 fincan ceviz içi  
3 yemek kaşığı limon suyu  
2 çay kaşığı nar ekşisi  
1 yemek kaşığı nohut  
1-2 çay kaşığı kimyon  
Tuz  
Zeytinyağı

Biberleri közleyin, bir kağıt torbaya koyup 10 dakika bekletin, çıkartıp zarını soyun, sapını ve içindeki tohumlarını atın, elinizle çatalla veya mutfak robotunda ezerek püre haline getirin. Sarmısak ve soğanın kabuklarını ayıklayın, ince ince çentim. Bir kaptaki ezilmiş biberi, sarmısağı, soğanı, biber salçasını, öğütülmüş kızarmış ekmeği ve cevizi iyice karıştırın. Limon suyu ve nar ekşisini ilave edin, tekrar karıştırın. Yoğurt, kimyon ve tuzu katarak tadını ayarlayın. En sonunda karıştırmaya devam ederek zeytinyağını yavaşça ilave edin. Bir gün önceden hazırlarsanız daha keskin bir lezzet ve koku elde edebilirsiniz. Kızarmış ekme yerine sıcak suda bekletilmiş bulgur da kullanabilirsiniz.

[ML® Mısırlı Kanepesi için tıklayın](#)

