



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUHAMMARA

1 adet Penguen Kızlenmiş Biber  
1 kase bayat ekmek yada galete  
Yarım kase ceviz içi  
1 çay kaşığı kimyon  
2 diş sarımsak  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 yemek kaşığı nar ekşisi  
Yeterince kaya tuzu

Penguen Kızlenmiş Biber, sarımsak, bayat ekmek, kimyon ve tuzu rondoya koyup irice çekin. Sonra bir karıştırma kabına alıp içine ince kıyılmış ceviz içi, zeytinyağı ve nar ekşisini ilave edin. Dilerseniz servis tabağında dilerseniz ekmek üzerinde servis edin. Servis ederken üzerine tekrar ceviz içi koyabilirsiniz.

