



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SPECIAL MUAMMARA

- 1 Çorba Kaşığı Acı Biber Salçası
- 4 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz İçi
- 1 Dilim Bayat Ekmek
- 1/2 Demet Maydanoz
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Adet Taze Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Tahin
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1/2 Adet Limon Suyu
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Taze soğanları ve maydanozu ince ince kıyalım. Sarımsağı soyup ezelim. Ceviz içini, ıslatılmış bayat ekmeği, maydanozu, taze soğanı, sarımsağı karıştıralım. Zeytinyağını, tahini, limon suyunu, salçayı, tuzu, karabiberi ve kırmızıbiberi ilave edip tüm malzemeyi çatalla iyice ezelim. İster tabağa yayarak, istersek de elimizle şekil vererek salata veya meze olarak servis yapalım.