



## Muhammara



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- >> **Pişirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 adet kırmızı kapa biber (fırınlanmış ve kabuğu soyulmuş)
- 1 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 2 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

## **Üzeri İçin:**

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz

## **Yapılışı:**

### **1. Malzemeleri Çekme:**

1. Fırınlanmış ve kabukları soyulmuş kırmızı biberleri doğrayın.
2. Cevizleri hafif dövün ve tüm malzemeleri bir mutfak robotuna alın.
3. Karışımı pürüzsüz olana kadar çekin.

### **2. Lezzet Ayarı:**

1. Kıvamını ayarlamak için gerekirse biraz daha zeytinyağı veya ekmek kırıntısı ekleyebilirsiniz.
2. Tadı dengelemek için nar ekşisini veya limon suyunu artırabilirsiniz.

### **3. Servis:**

1. Muhammara'yı bir servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin.



2. Dövlmüř ceviz serperek sunum yapın.
3. Sıcak pide veya lavař ekmeđiyle servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı