Muhammara

Muhammara

1/2 paquete de largo Rusk
1 vaso de nuez finamente machacados
2 cucharadas de pasta de pimiento
1 cucharada de pasta de tomate
10 dientes de ajo
1/2 vaso de aceite de oliva
1/3 vaso de agua hirviendo
1 cucharadita de comino

Pound finamente las galletas, húmedo con 1/3 vaso de agua hirviendo.
Añadir la pasta de ajo y que se golpean con un poco de sal, nuez, aceite de oliva y comino en el húmedo migajas, y mezclar bien.
Prepárese para comer al día siguiente de preferencia.
Preparado muammara se sirve de propagación que todo el rebanadas de pan.

Nota: El muhammara es una especie de canapé apetecibles de la región de Gaziantep Turquía.