MUHAMMARA



Yarım paket çubuk galeta
1 Su bardağı ince dövülmüş ceviz
2 Çorba kaşığı biber salçası
1 Çorba kasığı domates salçası
10 Diş sarımsak
1,5 Çay bardağı zeytinyağı
1 Çay bardağı kaynar su
1 Tatlı kaşığı kimyon.

Galetalar ince ince dövülür, 1 çay bardağı kaynar suda ıslatılır.
Yumuşayan galetaların üzerine salça, az tuzla dövülmüş sarımsaklar, ceviz, zeytinyağı ve kimyon eklenir.
İyice karıştırılır.
Tercihen ertesi günü tüketmek için hazırlanır.
Hazırlanan muhammara ince dilimlenmiş ekmeklerin üzerine sürülerek servis yapılır.

Not: Muhammara, Gaziantep yöresine ait, bir tür iştah açıcı, salatadır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 503 | Adı: Muhammara | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 16:12