



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Muhammara

Muhammara



½ Pg Zwiebacksticks
1 Glas feingehackte Walnüsse
2 EL Paprikamark
1 EL Tomatenmark
10 Knoblauchzehen
1 ½ Teegläser Olivenöl
1 Teeglas kochendes Wasser
1 TL gemahlener Kümmel

- # Zwiebacksticks fein schlagen und in einem Teeglas kochendem Wasser einweichen.
- # Auf die eingeweichten Zwiebacksticks Mark, in wenig Salz zerstampften Knoblauch, Walnüsse, Olivenöl und Gemahlener Kümmel hinzugeben.
- # Gut vermischen.
- # Bevorzugt sollte dies am nächsten Tag verzehrt werden.
- # Die zubereitete Muhammara auf dünn geschnittene Brotscheiben schmieren und servieren.

Tipp: Muhammara ist ein appetitanregendes Salat der Region Gaziantep.