



Piment Aux Noix

Cevizli Biber



- 10 piments secs
- 1 tasse de noix
- 2 cuillères à soupe de pâte de piment rouge
- 1 oignon
- 3 tranches de pain grillé
- 1 cuillère à café de cumin
- ½ cuillère à café de sel

- # Mouillez les piments secs dès la veille. Prenez de l'eau le lendemain puis coupez grossièrement.
- # Coupez les oignons grossièrement. Mettez dans un bol de mélange, les piments, les oignons, la pâte de tomates et le pain en dispersant.
- # Passez dans un robot jusqu'à qu'ils perdent leur formes.
- # Rajoutez des noix, du sel et du cumin. Passez au robot jusqu'à qu'il devient pâteux.
- # Placez dans une assiette en étalant.

N-B; Cette recette appartient à Hatay. Si vous rajoutez de l'huile d'olive et des ails, il devient ce qu'on appelle «muhamara».