



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Muhammara

Muhammara



Mezzo pacchetto di pane fettato  
1 bicchiere di ceci pestate  
2 cucchiari salsa di pepe  
1 cucchiario salsa di pomodoro  
10 spicchi di aglio  
1,5 bicchierini olio d'oliva  
1 bicchierino d'acqua calda  
1 cucchiaino di cumino

- # I fetti di pani si pestano finemente e si bagnano nell'acqua calda di 1 bicchierino.
- # Sopra dei fetti morbidati si aggiungono salsa, gli aglio pestati nel poco sale, ceci ed olio d'oliva e cumino.
- # Si mescolano bene.
- # Si preparano se volendo per consumarsi per il giorno dopo.
- # Muhammara servirsi con mettersi sopra di pane fettato.

**Nota:** Muhammara è una insalata per appetito della zona di Gaziantep. (provincia Turca)