



Muhammara

Muhammara



Mezzo pacchetto di pane fettata
1 bicchiere di ceci pestate
2 cucchiali salsa di pepe
1 cucchiaio 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 morbidi 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)