



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Хармани

Harmani



- 1 стакан начиненных перцем оливок
- 1 стакан маслин
- 6 шт. сушеного перца
- 6 шт. сушеных помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст.л. миндаля
- 2 ст.л. грецких орехов
- 1 ч.л. тимьяна
- 1 кофейная чашечка оливкового масла

- # Сушеные перец и помидоры замочить в воде с вечера.
- # У маслин убрать косточки, порезать кружочками. Оливки также порезать кружочками.
- # Чеснок, перец и помидоры мелко порезать. Миндаль и грецкие орехи крупно дробить.
- # Все продукты смешать, добавить тимьян и оливковое масло, хорошо перемешать.
- # Поставить в холодильник на 1 день. Подавать к завтраку.

Блюдо можно также подавать как салат.