



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

## Мухаммара Muhammara



Пол пачки соломки  
1 стакан измельчённых грец.орехов  
2 стол.ложки пасты свеж.перца  
1 стол.ложка томат.пасты  
10 долек чеснока  
1 стакан оливк. масла  
Пол стакана кипятка  
1 чайн.ложка тмина

- # Соломку измельчить и залить пол стаканом воды.
- # Добавить томат.пасту и пасту свеж.перца, давленный с солью чеснок, грец.орехи, оливк.масло и тмин.
- # Всё хорошо перемешать.
- # Употреблять в пищу на следующий день.
- # Готовую мухаммара намазать на тонкие кусочки хлеба и подавать к столу.

Мухаммара- это закуска для поднятия аппетита, которую готовят в Турец.городе Газиантеп.