



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

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.