



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

CEVİZLİ BİBER



10 adet kuru biber
1 su bardađı ceviz
2 orba kaşığı biber salçası
1 adet kuru sođan
3 dilim kızarmış ekmek
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Kuru biberler akşamdan bol suya ıslatılır. Ertesi günü sudan alınır, kabaca doğranır.
- # Sođan da iri doğranır. Karıştırma kabına biber, soğan, salça ve paralayıarak ekmek konur.
- # Blenderle řeklini tamamen kaybedene kadar çekilir.
- # Ceviz, kimyon ve tuz da ilave edilir. Macun kıvamına gelene kadar blenderle çekilir.
- # Bir tabađa yayarak yerleřtirilir.

Not: Cevizli Biber Hatay'a özgü bir iştah aıdır. Zeytinyağı ve sarımsak ilave edilirse Muhammara olur.