



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

## MUHAMMARA



Yarım paket çubuk galeta  
1 Su bardađı ince dvlm ceviz  
2 orba kaığı biber salçası  
1 orba kaığı domates salçası  
10 Di sarımsak  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
1 ay bardađı kaynar su  
1 Tatlı kaığı kimyon.

- # Galetalar ince ince dövülür, 1 çay bardağı kaynar suda ıslatılır.
- # Yumuayan galetaların üzerine salça, az tuzla dvlm sarımsaklar, ceviz, zeytinyağı ve kimyon eklenir.
- # İyice karıştırılır.
- # Tercihen ertesi günü tüketmek için hazırlanır.
- # Hazırlanan muhammara ince dilimlenmiş ekmeklerin üzerine sürülerek servis yapılır.

Not: Muhammara, Gaziantep yöresine ait, bir tür iştah açıcı, salatadır.