



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Muhammara



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet kırmızı kapya biber (fırınlanmış ve kabuğu soyulmuş)
- 1 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 2 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz

Yapılışı:

1. Malzemeleri Çekme:

- Fırınlanmış ve kabukları soyulmuş kırmızı biberleri doğrayın.
- Cevizleri hafif dövün ve tüm malzemeleri bir mutfak robotuna alın.
- Karışımı pürüzsüz olana kadar çekin.

2. Lezzet Ayarı:

- Kıvamını ayarlamak için gerekirse biraz daha zeytinyağı veya ekmek kırıntısı ekleyebilirsiniz.
- Tadı dengelemek için nar ekşisini veya limon suyunu artırabilirsiniz.

3. Servis:

- Muhammara'yı bir servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Dövmüş ceviz serperek sunum yapın.
- Sıcak pide veya lavaş ekmeğiyle servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı