

# Muhammara

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 11/10

Muhammara, közlenmiş biber ve cevizin nar ekşisiyle ezildiği, Gaziantep mutfağında kahvaltıda meze tabağı kadar geniş yer bulan yoğun bir sostur.

## Malzemeler

- 4 adet Kırım karpya biber
- 1 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 adet Lavaş

## Yapılış

- Karpya biberleri közleyip kabuklarını soyun.
- Biber, ceviz, galeta unu, nar ekşisi, zeytinyağı, sarımsak ve kimyonu çekin.
- Muhammarayı tabağına alıp lavaşla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi fazla çekmemek sosu yağlandırmadığına dikkatli bir dokunuşla bırakın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip lavaşla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş