

# Muhammara

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 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 K1rm kalya 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
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Kalya biberleri 200°C fırında veya ocak üzerinde 18-20 dakika közleyip kabuklarını soyun.
2. Ceviz ve galeta ununu rondoda kırarak iri dokulu baz oluşturun.
3. Köz biber, sarımsak, nar ekşisi, zeytinyağı, kimyon, tuz ve pul biberi ekleyip çekin.
4. Muhammarayı ezme kıvamında servis tabağında yayın.

### PÜF NOKTASI

Cevizi fazla çekmemek sosu yağlandırmadandiri bir doku bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip lavaşla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş