

Cevizli Biber

Malzemeler

1 tane buyuk kuru sogan
1 su bardagi ceviz
1 cay bardagi tahin
4 yemek kasigi biber salcasi(aci)
Ceyrek bayat ekmek
1 tatli kasigi kimyon
Yarim cay bardagi zeytinyagi
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Ceviz rondoya konur ve incecik cekilir.

Uzerine sogan,kimyon,zeytin yagi ve biber salcasi eklenip tekrar cekilir.

Karisim bir kaba alinip tahin ve suda islatip iyice siktigimiz bayat ekmek eklenir guzelce karistirilir.

Cevizli biber rondoya alinip 2-3 dk kadar tekrar cekilir..

Servis kabina alinir,yenmeye hazirdir.